



Forno elettrico ventilato pasticceria panetteria Capacità 10 Teglie 60x40

Numero di riferimento: **DN2401**

MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C

Cottura mista a Convezione + Vapore con temperatura variabile da 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 30% a 90%

Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 10% a 20%

Cottura a Vapore con temperatura variabile da 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%

Cottura a Convezione + Aria secca con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C, DRY.Maxi™ da 10% a 100%

Sonda al cuore

Cotture con sonda al cuore e funzione DELTA T

PROGRAMMAZIONE COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA

Tecnologia MIND.Maps™: permette di disegnare processi di cottura composti da infiniti step con un semplice tocco

PROGRAMS: 256 programmi memorizzabili dall'utente

PROGRAM: possibilità di memorizzare un programma assegnando un nome ed una immagine

PROGRAM: possibilità di salvare con un nome ma anche con un simbolo tracciato a mano libera le tue ricette

DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia AIR.Maxi™: ventole multiple ad inversione di marcia

Tecnologia AIR.Maxi™: 4 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente

Tecnologia AIR.Maxi™: 4 modalità di funzionamento semi-statiche impostabile dall'utente

GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia DRY.Maxi™: regolazione della rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura impostabile dall'utente

Tecnologia DRY.Maxi™: cotture con estrazione di umidità 30 °C -260 °C

Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture a vapore 35 °C - 130 °C

Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture miste convezione-vapore 35 °C - 260 °C

COLONNE DI COTTURA

Tecnologia MAXI.Link: permette di creare colonne con due forni sovrapposti

ISOLAMENTO TERMICO E SICUREZZA

Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici e vetro esterno freddi)

Tecnologia Protek.SAFE™: freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche

Tecnologia Protek.SAFE™: modulazione della potenza elettrica secondo l'effettivo fabbisogno

LAVAGGIO AUTOMATICO

Rotor.KLEAN™ : 4 programmi di lavaggio automatici con controllo presenza acqua e detergente

Rotor.KLEAN™ : tanica detergente integrata al forno

PORTA BREVETTATA

Cerniere porta realizzate in tecno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificante (per porte ad apertura laterale)

Posizioni di arresto della porta 60°-120°-180°

FUNZIONALITÀ AUSILIARIE

Temperatura di preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma

Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato (funzionamento senza sonda al cuore)

Funzionamento di mantenimento «HOLD»

Funzionamento continuo «INF»

Visualizzazione del valore nominale e reale del tempo, temperatura sonda al cuore, temperatura camera, umidità e velocità delle ventole

Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F

DETTAGLI TECNICI

Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia

Illuminazione camera di cottura attraverso luci a LED esterne

Scheda di controllo MASTER.Touch sigillata per evitare infiltrazioni di vapore nella scheda elettronica

Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura

Cassetto gocciolatoio con svuotamento permanente anche a porta aperta

Cassetto raccogli gocce con grande capacità, collegabile



allo scarico

Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi

Interruttore di contatto porta senza contatto

Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti

Limitatore di temperatura di sicurezza

Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia

Supporti teglie in lamiera piegata a L

Capacità 10 600x400

Distanza 80 mm

Voltaggio 400 3N V~

Frequenza 50 - 60 Hz

Potenza elettrica 14,9 kW

Temperatura max 260 °C

Peso 130 Kg

Dimensioni LxPxH 860 - 957 - 1163 mm