



Forno gastronomia/pasticceria a gas in acciaio inox a convezione - vapore diretto - 5 teglie GN 1/1 - cm 92x75x76h

Numero di riferimento: **DN30061**

Cuocere a convezione, a vapore, misto convezione vapore, con umidificatore e deumidificazione, con spillone e mantenere in temperatura sono alcune funzioni di del forno. Il forno risulta essere perfetto per la gastronomia e per la pasticceria, infatti questo forno, grazie alle paratie bivalenti consente di utilizzare sia teglie gastronorm che teglie 600x400 mm ed è disponibile con connessione elettrica e gas

Con controllo touch da 7", dalla grafica intuitiva e dal design innovativo, consente l'utilizzo di programmi di cottura precaricati, di ricette caricabili con chiavette USB, programmi con nove fasi di cottura, regolazione dell'umidità relativa in camera, tre diverse velocità di ventilazione, cotture con sonda al cuore e cotture in bassa temperatura con delta T.

Permette all'utente di minimizzare i tempi, avviando con un solo gesto le sue ricette preferite. Il forno dà la possibilità infatti di memorizzare fino a 9 programmi di cottura (selezionabili tra i predefiniti impostati in fabbrica oppure creati ad hoc in utenza inserendo parametri personalizzati), attivabili direttamente dalla schermata OneTouch con un semplice tocco.

Disponibile su richiesta, un sistema di lavaggio automatico della camera del forno. Questo sistema prevede 4 programmi di lavaggio in funzione delle specifiche esigenze: soft, normal, hard e risciaquo. Il lavaggio automatico garantisce la massima igienicità della camera di cottura con il minimo consumo di acqua.

Il Rack Control permette la cottura di pietanze diverse contemporaneamente su vari livelli. Inoltre con EasyService, una nuova funzione del Rack Control, è

possibile servire tutti i piatti nello stesso momento.

Forno combinato - Capacità N° 5 teglie GN 1/1-60x40

Paratie portateglia adatte per teglie Gastronorm e pasticceria 60x40

L - Cerniera a sinistra e pannello di controllo a destra

Touch screen - 7"

Versione gas

Versione a Iniezione Diretta

Produzione di vapore: Instant

Ventola con 3 livelli regolabili di velocità

Ricettario precaricato

Modalità di cottura: Manuale, Ricettario, OneTouch

Sonda al cuore 1 punto di misurazione accessorio disponibile su richiesta

Sonda al cuore multipunto accessorio disponibile su richiesta

Doccetta appesa accessorio disponibile su richiesta

Larghezza : 907 mm

Profondità : 789 mm

Altezza : 700 mm

Alimentazione : GAS/ELETTRICO

Peso : 110 kg

Gas : 9.5 kw

Potenza elettrica totale : 0.3 kw

- Scheda touch screen 7 pollici, 9 fasi di cottura;
- generazione di vapore INSTANT;
- ricettario precaricato;
- sonda al cuore (optional);
- collegamento USB;
- cotture Delta T;



- raffreddamento a porta aperta;
- illuminazione a led della camera di cottura;
- funzione "One Touch";
- wi-fi incluso.