

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Tecnologia di Air impingment+Vapore
- Forno elettrico plug in
- Riscaldamento della camera di cottura tramite resistenze INCOLOY ad alta efficienza
- Porta in vetro temperato
- Piano di cottura in alluminio, con trattamento MOCA antiaderente, per una massima diffusione del calore
- Tanica d'acqua incorporata con capacità 3Lt
- Porta USB
- Interni rimovibili per una pulizia facilitata
- Non necessita di cappa o sistemi di estrazione

#### ACCESSORI INCLUSI

- Vassoio in alluminio antiaderente rimovibile con rivestimento antiaderente MOCA
- Paletta da forno

#### TOUCH SCREEN 7":

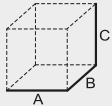


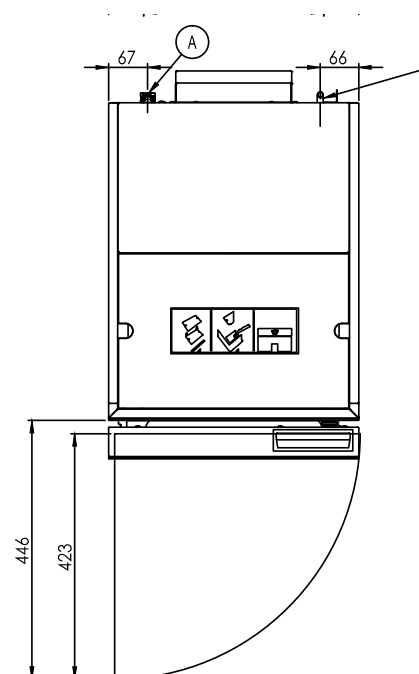
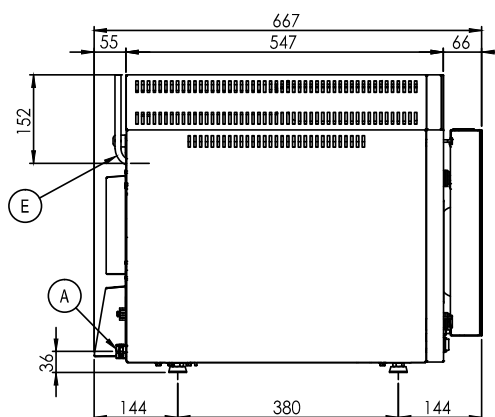
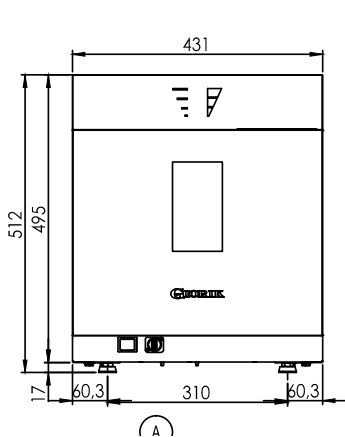
#### RICETTE PRECARICATE

1. TOAST
2. CROQUE MADAME
3. PIZZA
4. SANDWICH
5. FOCACCIA
6. PIADINA

#### CARATTERISTICHE DI COTTURA

- Cottura tramite tecnologia di air impingment+ vapore
- Cottura con ricette precaricate e ricette personalizzate
- Tempo di cottura fino a 10 minuti
- Fino a 400 cicli di cottura con 1 serbatoio dell'acqua
- Fino a 4 panini in 2':30
- Programmi di cottura OneTouch
- Interfaccia intuitiva
- Fino a 18 programmi personalizzabili

 (A x B x C) mm	<b>VOL./PESO</b> Vol./Weight m <sup>3</sup> /kg	<b>VAC</b> 220/240V-1N 50/60Hz kW	<b>POTENZA EL. CAMERA</b> Oven cavity el. power kW	<b>DISTANZA TRA LE TEGLIE</b> Distance between the layers mm	<b>DIM. CAMERA</b> Cavity net dimension mm
431x637x510 1TRAY GN2/3	0,12/ 45	3,3	3	N/A	360x445x255



A Connessione elettrica

E Scarico umidità

#### ACQUA IN INGRESSO

PH	7.0-8.5
TDS (residui fissi)	40-150 mg/L
Durezza (CaCO <sub>3</sub> )	3°f - 9°f (30-90 ppm; 1.5-5°d)
Indice di Langelier	> 0.5

#### CONTENUTO DI SALI E IONI METALLICI

Cl Cloruri	< 20 mg/L
Solfati + Nitrati	< 20 mg/L
Cl <sub>2</sub> Cloro libero	< 0.1 mg/L
Clorammine	< 0.5 mg/L
Ferro	< 0.1 mg/L
SiO <sub>2</sub> Silice totale	< 10 mg/L