



COOK & HOLD CHT082K

Forno statico per
cotture a bassa
temperatura

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Paracolpi perimetrali in gomma
- Isolamento termico della camera spessore 35mm
- Guarnizione porta in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Riscaldamento statico DELIWARM® tramite resistenza a filo a bassi consumi che avvolge tutta la camera
- Maniglia ergonomica e completamente incassata con chiusura magnetica
- Quattro ruote girevoli di cui due con freno
- Maniglia ergonomica di spinta e guida posteriore
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo capacitivo con regolazione temperature, sonda, tempo, mantenimento e gestione programmi
- Temperatura di esercizio 30°C ÷ 120°C
- Sfiati evacuazione umidità regolabili sulla porta
- Termostato di sicurezza camera
- Blocco manuale tastiera
- Suoneria di fine ciclo

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie GN 2/1 e GN 1/1
- Sonda al cuore interna

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Set Piedini
- Griglie
- Teglie
- Inversione Porta
- Spina inglese
- Smoker
- WiFi

MODULINESRL

SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

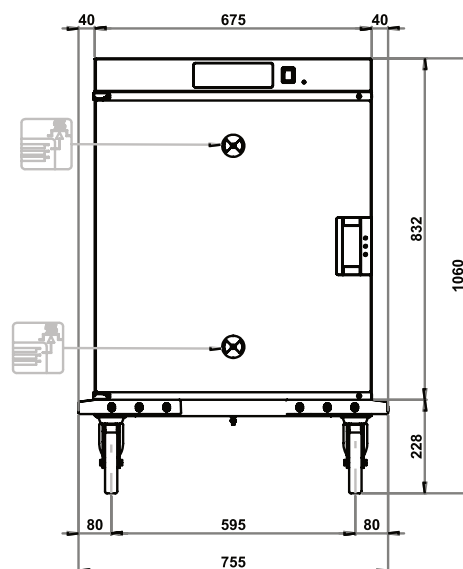
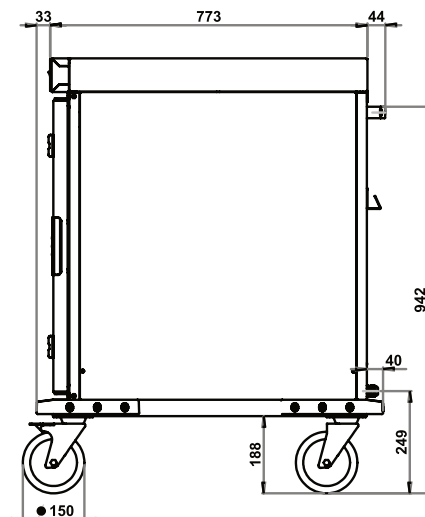
Ingresso cavo di
alimentazione
elettrica



Sfiato per
fuoriuscita umidità
in eccesso



Nota - Il disegno e le
relative dimensioni sono
riferite alla versione
standard. Dotazioni a
richiesta / accessori
potrebbero comportare
delle variazioni



Dimensioni esterne
(L x P x H) - mm

754 x 844 x 1060 h

**Capacità teglie -
interasse [mm]**

8 x GN 2/1 - (75)
16 x GN 1/1 - (75)

**Altezza massima
teglie GN 2/1 [mm]**

8 x 65 (h)
3 x 150 (h)
2 x 200 (h) + 2 x 65 (h)

**Altezza massima
teglie GN 1/1 [mm]**

16 x 65 (h)
6 x 150 (h)
4 x 200 (h) + 4 x 65 (h)

Alimentazione

AC 220-240V 50/60Hz

**Potenza totale
assorbita [kW]**

1,5 (230V)

**Assorbimento
[A]**

6,6 (230V)

**Temperatura
di esercizio [°C]**

30 ÷ 120

**Capacità massima
di prodotto [Kg]**

40

**Peso netto
[Kg]**

62



- A Temperatura Camera in cottura
- B Cottura a tempo o sonda
- C Mantenimento standard /
Mantenimento con sonda.
- D Smoker (optional)
- E Programmi (Salvata o Seleziona)
- F Aumenta valore
- G Start / Stop
- H Diminuisce valore
- I Info Display
- Pulsante On/Off sulla destra del
cruscotto

MODULINESRL