



item #
 model #
 project #
 sis #
 aia #

COOK & HOLD CHT281K

Forno statico per
 cotture a bassa
 temperatura

COSTRUZIONE

- Due camere separate 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
- Maniglie ergonomiche e completamente incassate con chiusura magnetica
- Quattro ruote di cui due con freno
- Maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida
- 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 su ogni camera
- Blocco manuale tastiera
- Suoneria di fine ciclo

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie 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

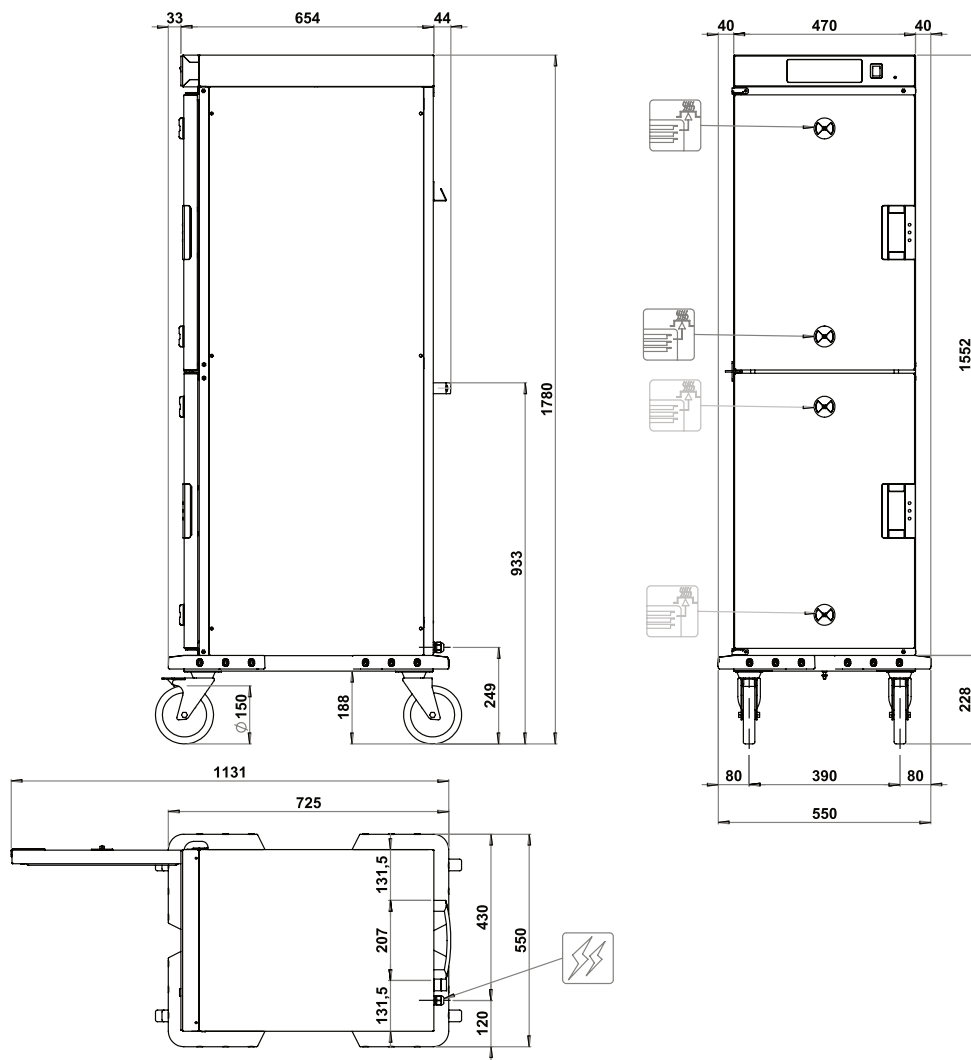
Ingresso cavo di
alimentazione
elettrica



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

550 x 725 x 1780 h

**Capacità teglie -
interasse [mm]**

(8+8) x GN 1/1 - (75)

**Altezza massima
teglie [mm]**

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

Alimentazione

AC 220-240V 50/60Hz

**Potenza totale
assorbita [kW]**

2 (230V)

**Assorbimento
[A]**

8,7 (230V)

**Temperatura
di esercizio [°C]**

30 ÷ 120

**Capacità massima
di prodotto [Kg]**

40

**Peso netto
[Kg]**

88



- 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