



item # .....  
 model # .....  
 project # .....  
 sis # .....  
 aia # .....

## COOK & HOLD CHT282K

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 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

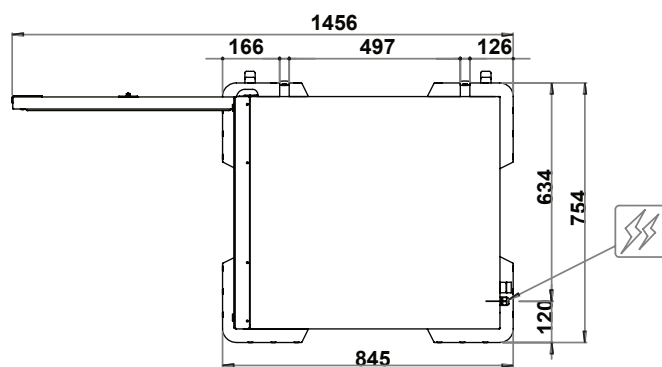
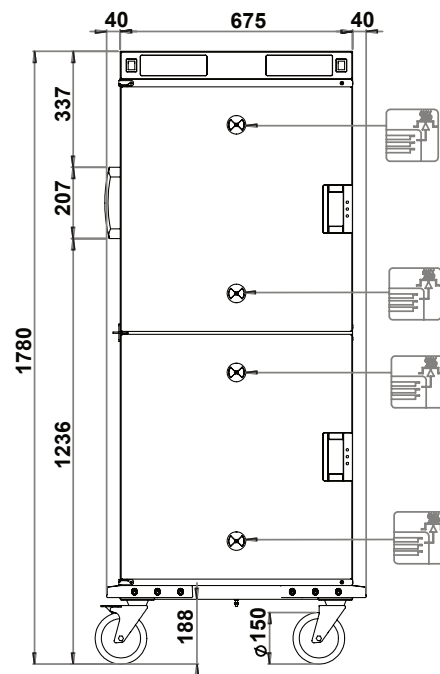
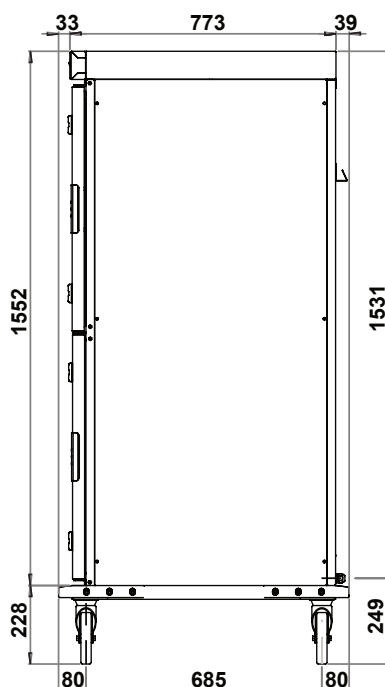
Ingresso cavo di  
alimentazione  
elettrica



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 845 x 1780h

**Capacità teglie -  
interasse [mm]**

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

**Altezza massima  
teglie GN 2/1 [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)

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

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

**Alimentazione**

AC 220-240V 50/60Hz

**Potenza totale  
assorbita [kW]**

3 (230V)

**Assorbimento  
[A]**

13,1 (230V)

**Temperatura  
di esercizio [°C]**

30 ÷ 120

**Capacità massima  
di prodotto [Kg]**

80

**Peso netto  
[Kg]**

111



- 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