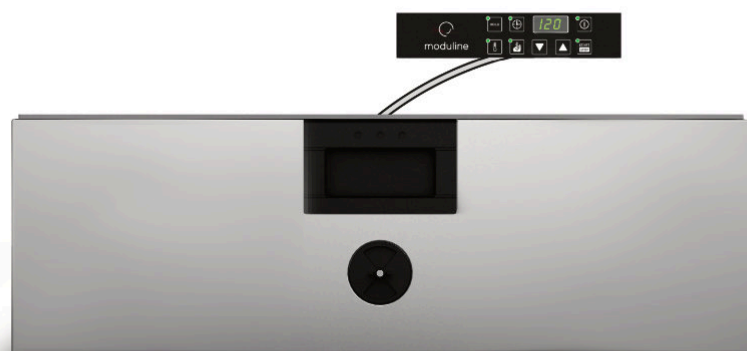




COOK&HOLD CSD011ER

Forno statico
 a cassetto per cotture
 a bassa temperatura
 built-in + remote control

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Isolamento termico della camera spessore 40mm
- Guarnizione su cassette in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi che avvolge tutta la camera
- Maniglia del cassetto ergonomica e completamente incassata con chiusura magnetica
- Versione ad incasso con pannello di controllo remoto

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo con regolazione elettronica del tempo, della temperatura e della sonda al cuore
- Temperatura di esercizio 30°C ÷ 120°C
- Sfiati evacuazione umidità regolabile su cassetto
- Termostato di sicurezza camera
- Blocco manuale tastiera

DOTAZIONI STANDARD

- Telai portateglie GN1/1
- Sonda al cuore interna

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- ☐ Griglie
- ☐ Teglie
- ☐ Spina inglese



moduline

SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

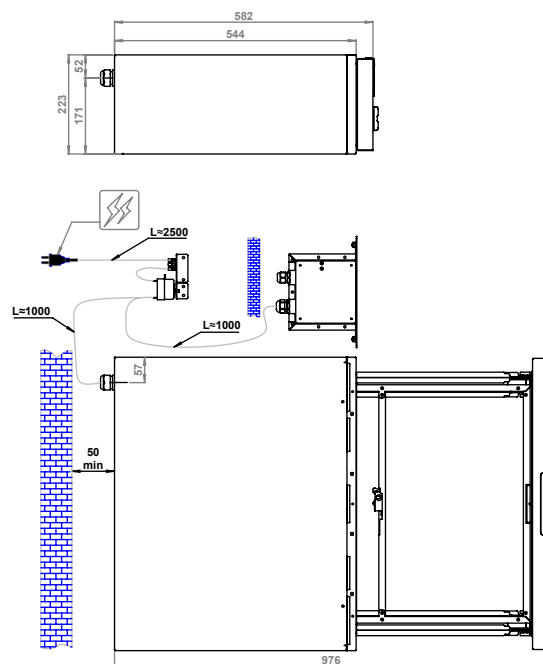
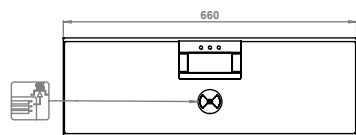
Ingresso cavi
pannello di
controllo



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

660 x 582 x 223h

Alimentazione

AC 220-240V 50/60Hz

**Potenza totale
assorbita [kW]**

0,7 (230V)

**Assorbimento
[A]**

3,1 (230V)

**Temperatura
di esercizio [°C]**

30 ÷ 120

Capacità teglie

1 GN 1/1

**Altezza massima
teglie [mm]**

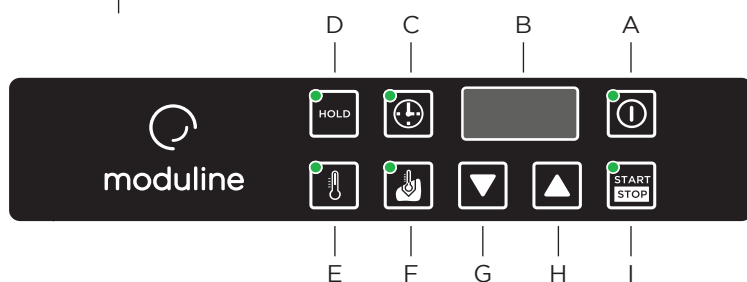
150

**Capacità massima
di prodotto [Kg]**

6

**Peso netto
[Kg]**

31



- A Interruttore generale
- B Display
- C Tasto scelta tempo
- D Tasto di mantenimento
- E Tasto scelta temperatura
- F Sonda al cuore
- G Tasto decremento temperatura
- H Tasto incremento temperatura
- I Tasto START/STOP

MODULINESRL