

GE711TC

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	7 teglie/trays GN 1/1 (530x325 mm)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	793x954x941 mm
PESO - WEIGHT	115 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	75 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	280 °C
POTENZA - POWER	10,8 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	400 Volt-3N / 50/60Hz



Forni elettrici a vapore diretto per gastronomia ad alto rendimento. Controllo touch screen con display da 7" con una risoluzione di 800x480, connessione WI-FI con Android per il monitoraggio remoto (da PC, Tablet o Smartphone) USB, diagnostica, motore trifase ad alto rendimento, sistema di ventilazione reversibile bi-direzionale (ogni 80 secondi), impostazione automatica di pre-riscaldamento (1 teglia - mezzo carico - teglie pieno carico), funzione di mantenimento (mantenere la temperatura dopo la cottura di 70 °). Perfetto controllo della temperatura, distribuzione dinamica del sistema di circolazione dell'aria con inverter. Sistema autopulente integrato. Porta rinforzata speciale con doppio vetro con rivestimento termoriflettente che garantisce una temperatura bassa all'esterno e facile da pulire. Dotazione standard: controllo digitale 400 programmi, 2-3-4 motori, regolazione digitale iniezione d'acqua, 10 temporizzatori programmabili (possibilità di cucinare diversi cibi nello stesso tempo), regolazione 10 velocità, 10 cicli di cottura per ogni programma, 150 ricette di cucina/250 ricette gratuite, lavaggio integrato, sistema android per connessione wi-fi, CLOUD per controllo remoto, chiavetta USB, carrello per 20 teglie GN 1/1 incluso.



Touch screen control with 7" display with resolution 800x480, android system for WI FI connection for remote monitoring (from PC, Tablet or Smartphone) USB, diagnostics, high performance threephase motor, bi-directional reversing fan system (each 80 seconds), automatic pre-heating setting (1 tray-half load-full load trays), hold function (keep temperature after cooking at 70°). Perfect temperature control, dynamic distribution air circulation system with inverter. Integrated self clean system. Reinforced special door with double glass, with heat-reflecting coating that guarantees a low contact temperature on the external and easy to clean. Standard equipment: digital control 400 programs, 2-3-4 motors, digital water injection regulation, 10 programmable timers (possibility to cook different food in same time), 10 speed regulation, 10 cooking cycles for each program, 150 cooking recipes fitted inside / 250 free recipes, integrated self clean system, android system for wi-fi connection, CLOUD for remote control, USB key, trolley for 20 trays GN 1/1 included.



Contrôle tactile avec écran 7" avec résolution 800x480, système Android pour connexion WI FI pour le contrôle à distance (par PC, tablet ou Smart téléphone) clé USB, diagnostique, haute performance moteur triphasé, système de ventilation réversible bi-directionnelle (chaque 80 secondes), réglage automatique de préchauffage (plateaux de charge 1 bac - demi charge - plateaux pleine charge), fonction de maintien (maintenir la température après la cuisson de 70°). Contrôle parfait de la température, distribution dynamique du système de circulation d'air avec inverseur. Système autonettoyant intégré. Porte renforcée spéciale avec double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur qui garantit une température de contact bas sur l'extérieur et facile à nettoyer. Equipement standard: contrôle numérique 400 programmes, 2-3-4 moteurs, réglage numérique injection de l'eau, 10 temporisateurs programmables (possibilité de cuisiner différents aliments en même temps), réglage 10 vitesses, 10 cycles de cuisson pour chaque programme, 150 recettes de cuisine/250 recettes gratuites, système d'auto-nettoyage intégré, système android pour connexion wi-fi, CLOUD pour contrôle à distance, clé USB, chariot pour 20 plaques GN1/1 inclus.