

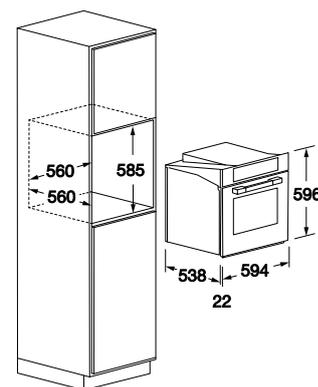


Forno Vapore ATMOS 60

FUTSO 6023 TEM IX



- Estetica Acciaio inox
- Modalità Classic Pizza
- Funzione AirFry (frittura al forno)
- Display TFT touch control
- Serbatoio acqua da 1500 ml
- 11 Funzioni cottura classica
- 6 Funzioni cottura a vapore
- 7 Funzioni cottura speciale
- Sonda temperatura (Meat Probe)
- Soft Closing
- Classe Energetica A++



Caratteristiche

Atmos, forno a vapore, dotato di ben 24 funzioni cottura. Provvisto di apertura automatica del cruscotto comandi per agevole riempimento del serbatoio dell'acqua (senza aprire il forno). Disponibili numerose ricette per la cottura dei cibi anche prolungata (fino a 3 ore di vapore continuo). Sensore del livello acqua e avviso di ripristino. Funzioni di pulizia cavità, circuito e decalcificazione. La dotazione degli accessori di serie comprende guide telescopiche ad estrazione totale, sonda di temperatura (Meat Probe), kit vapore inox (vassoio forato e piano con relativo supporto) vassoio per AirFry, vassoio smaltato e una griglia piana.



ACCIAIO INOX
FUTSO 6023 TEM IX
EAN 8019801034512

URBANTECH TOUCH

FORNO VAPORE 60 ATMOS



| FUTSO 6023 TEM IX | | | |
|---|---|----------|---------------------------------------|
| Tipologia | Vapore combinato | | |
| Dimensione | 60 | | |
| Estetica | Acciaio inox | | |
| Regolazione temperatura | Elettronico | | |
| CARATTERISTICHE | | | |
| Classe di efficienza energetica | A++ | | |
| Capacità (litri) | 65 | | |
| Raffreddamento forzato | • | | |
| Sonda temperatura (Meat Probe) | • | | |
| Formati | Timer 12 / 24 - Temperatura °C / °F - Peso Kg / lb | | |
| Funzioni di cottura | Classiche 11 | Vapore 6 | Speciali 7 |
| Temperatura Max cottura | 250 °C | | |
| Potenza resa grill (W) | 1200 + 1000 | | |
| Autonomia di cottura a vapore | > 3 ore | | |
| Capienza serbatoio acqua | 1,5 lt (Rabbocco senza apertura porta) | | |
| Apertura cruscotto - comando touch | • | | |
| FUNZIONI | | | |
| | Funzione Classic pizza a 250°C | | AirFry (frittura al forno) |
| | Cottura a vapore da 30° a 100°C | | Ricette pre-caricate e modificabili |
| | Funzione Sbuffo | | Cotture a basso regime di temperatura |
| | Cottura sous vide | | Funzione defrost con vapore |
| | Funzione lievitazione | | Rigenerazione 180° |
| PANELLO DI CONTROLLO | | | |
| Display Tipo di controllo | TFT 3,5" MODULAR - Elettronico (doppia tastiera full touch) | | |
| Selezione rapida ricette | • | | |
| Idiomi - Lingue | 15 | | |
| CARATTERISTICHE | | | |
| | Modalità demo | | Funzione pulizia a vapore |
| | Impostazione volume beep acustici | | Funzione pulizia circuito |
| | Impostazione luminosità display | | Modalità sabbath |
| | Funzione decalcificazione | | Event logs (per assistenza) |
| PORTA FORNO | | | |
| Porta fredda - n° vetri | 3 | | |
| Chiusura | soft closing | | |
| ACCESSORI | | | |
| Livelli griglie laterali | 5 (Griglie laterali removibili) | | |
| Luci rettangolari (Alogene 25 W) | 2 | | |
| Guide telescopiche ad estrazione totale | 1 coppia | | |
| Vassoi Gastronorm Inox forato | 1 | | |
| Vassoio Gastronorm | 1 | | |
| Telaio appoggio vassoi | 1 | | |
| Vassoi smaltati | 1 | | |
| Vassoio smaltato AirFry | 1 | | |
| Griglie piane | 1 | | |
| DIMENSIONI | | | |
| Prodotto (L x A x P) mm | 594 x 596 x 560 | | |
| Vano Incasso (L x A x P) mm | 560 x 585 x 560 | | |
| CARATTERISTICHE ELETTRICHE | | | |
| Potenza elettrica max. | 3.50kW | | |
| Tensione / frequenza (V - Hz) | 220 - 240 V ; 50 Hz | | |
| Cavo di alimentazione | • | | |
| Spina | Schuko | | |