



BAKE UP



Forno a piani elettrico

Il BakeUp è un forno dalle dimensioni ridotte adatto per la cottura diretta su pietra o in teglia. Temperatura massima di utilizzo 400 °C. Frontale, porta e maniglia ergonomica in acciaio inox. Vetro porta in materiale vetroceramico termo-resistente. Camera in lamiera alluminata irradiante, isolamento ad alta tenuta termica in fibra ceramica e lana di roccia. Piano cottura in refrattario spessore 14 mm o in lamiera bugnata (opzionale) per cottura in teglia. Scarico diretto fumi. Illuminazione interna con lampada alogena.

Caratteristiche

Grazie all'innovativa tecnologia di un dispositivo brevettato, presenta le funzioni di Assistenza alla Cottura e Primo Riscaldamento; se la prima adegua le prestazioni del forno in funzione della produttività richiesta, il secondo ottimizza la fase di riscaldamento ad ogni prima accensione.

Funzionamento

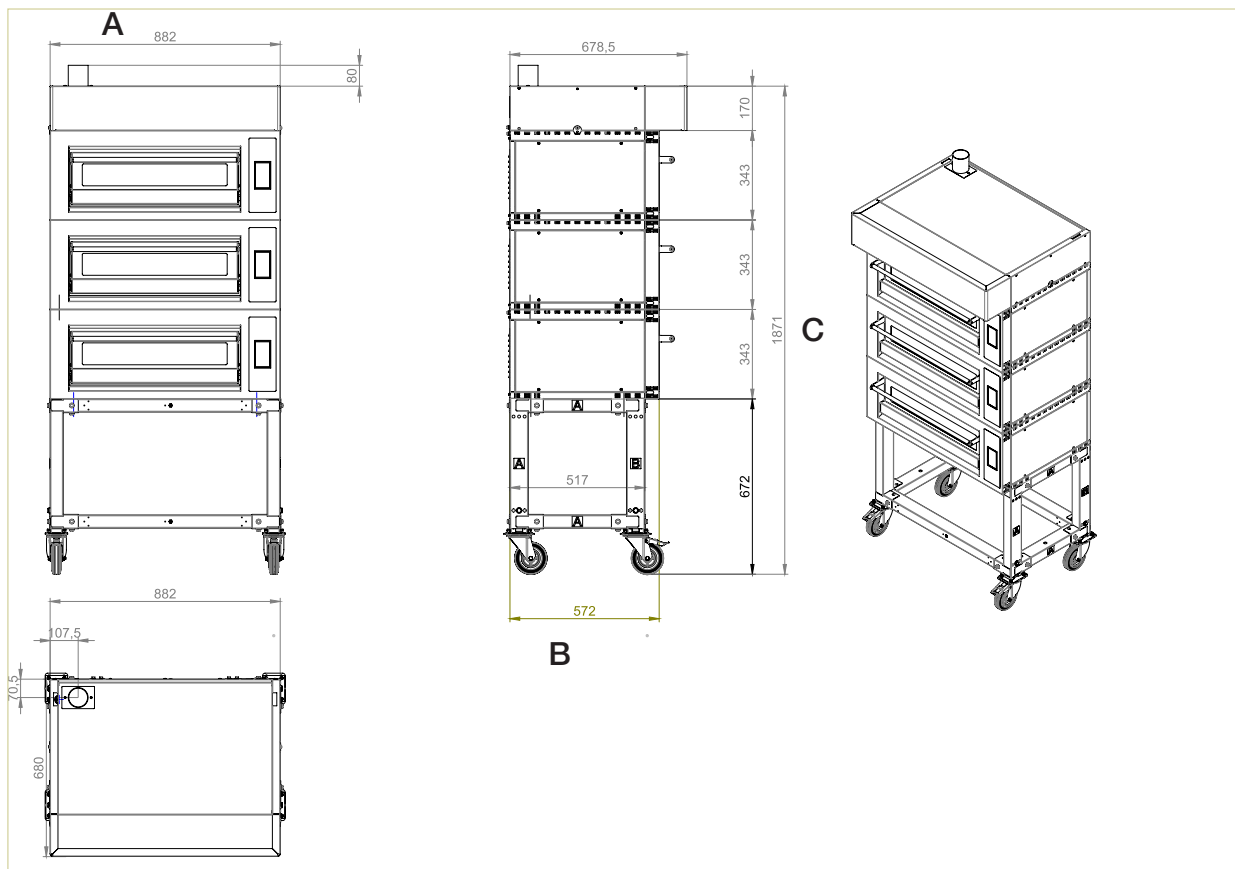
- Il pannello comandi TOUCH permette di selezionare tutti i parametri agendo direttamente sull'icona associata; offre le seguenti funzioni:
- accensione programmata;
- 2 timer cottura;
- programma pulizia con pirolisi;
- funzione ECO (ottimizza la potenza assorbita, mantenendo la temperatura in camera durante le pause);
- 10 programmi personalizzabili.



Pannello Touch



Caratteristiche tecniche - Technical features



Dimensions		
A	mm	882
B	mm	572
C	mm	1871
Camera cottura/ baking chamber LXPXH	mm	63x43x11.5
Potenza installata Max/Max instal- led power	kw	3.5
Alimentazione/ Power supply	V Hz	400 V 3NT 50/60 Hz