

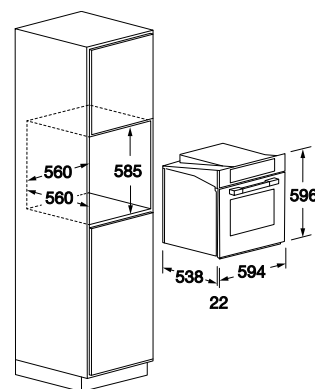


## Forno Vapore ATMOS 60

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		
<b>CARATTERISTICHE</b>			
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	•		
<b>FUNZIONI</b>			
	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°
<b>PANELLO DI CONTROLLO</b>			
Display   Tipo di controllo	TFT 3,5"   MODULAR - Elettronico (doppia tastiera full touch)		
Selezione rapida ricette	•		
Idiomi - Lingue	15		
<b>CARATTERISTICHE</b>			
	Modalità demo		Funzione pulizia a vapore
	Impostazione volume beep acustici		Funzione pulizia circuito
	Impostazione luminosità display		Modalità sabbath
	Funzione decalcificazione		Event logs (per assistenza)
<b>PORTA FORNO</b>			
Porta fredda - n° vetri	3		
Chiusura	soft closing		
<b>ACCESSORI</b>			
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		
<b>DIMENSIONI</b>			
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		
<b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>			
Potenza elettrica max.	3.50kW		
Tensione / frequenza (V - Hz)	220 - 240 V ; 50 Hz		
Cavo di alimentazione	•		
Spina	Schuko		