Cod: 7378

Forno elettrico 5 teglie 60×40 cm- GN 1/1 modulare a combinazione vapore e convezione - DIGITALE



Descrizione

La linea di forni elettrici a convezione - umidità è studiata per ottimizzare il risultato delle cotture. Efficace perché garantisce una perfetta uniformità di cottura in ogni ambiente e in ogni condizione di carico, essenziale perché studiato nell'ottica di creare un forno senza nulla di superfluo. Affidabilità, semplicità, sicurezza ed igiene sono le caratteristiche principali del forno. Forno elettrico 5 teglie 60x40 cm- GN 1/1 modulare per cotture ottimali grazie alla combinazione vapore e convezione. Pannelli di controllo digitale o Meccanico. 9 programmi di cottura. Funzione di raffreddamento a fine cottura. Vaschetta raccogli condensa su porta. Iniezione H2O manuale o automatica. Cottura con ? T°. Sonda a spillone. Interno ed esterno in Acciaio Inox con finiture esterne in Scoth Bright. Camera con angoli arrotondati. Sistema di ventilazione interna con ventole ad inversione di marcia. Sistema ermetico avanzato. Termostato 280°C. Illuminazione interna. Porta fredda con vetri a basso emissivo (vetro interno apribile). Sensore ad apertura porta. Guide per teglie antiribaltamento estraibili. Guarnizione porta ad incastro. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	840x920x755 mm
Dimensioni imballo	880x955x900 mm
Distanza teglie	80 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	29.3 A
Capacità teglie	5 600x400 / 5 gn 1/1
Frequenza	60 Hz
Peso con imballo	105 kg
Peso netto	90 kg
Potenza Elettrica	6.4 kW
Voltaggio	400 V