Cod: 7866

Forno / mantenitore elettrico per cottura lenta 0.76 KW 3 x GN 1/1



Descrizione

Forno per cotture a Bassa Temperatura. La funzione COTTURA (max. 120°C) consente una cottura lenta, che garantisce un prodotto finale molto tenero e senza perdita di peso . Grazie al Sonda al cuore integrata, si ottengono cibi cotti al punto giusto, né troppo, né troppo poco e che mantengono inalterate le proprie proprietà organolettiche. La funzione MANTENIMENTO assicura al cibo presente all' interno della camera di cottura di essere mantenuto alla temperatura ideale di somministrazione. E' possibile realizzare vere e proprie stazioni di Cottura e Mantenimento, grazie alla possibilità di impilare un modulo sull'altro. Il forno presenta 4 Maniglie integrate che consentono un elevato grado di trasportabilità e flessibilità: è possibile Cuocere e Mantenere in qualsiasi luogo, anche grazie all' alimentazione a 230V. Il pannello digitale è strutturato per consentire la programmazione di un ciclo completo di Cottura e Mantenimento, impostando tutti i parametri necessari e richiesti.

Dimensioni

Dimensioni esterne	436x645x409 mm
Dimensioni imballo	530x720x480 mm
Distanza teglie	67 mm

Scheda tecnica

Capacità teglie	3 gn 1/1
Frequenza	60 Hz
Peso con imballo	23 kg
Peso netto	21 kg
Potenza Elettrica	0.76 kW
Temperatura d'esercizio	0 +120 °C
Voltaggio	230 V