Cod: 8701

Forno a gas convezione combinato con umidificazione per gastronomia 5 teglie GN 1/1



Descrizione

È il forno a gas ideale per la gastronomia. Dotato di uno scambiatore di calore, brevettato in ogni suo dettaglio costruttivo. La sua struttura in ghisa consente una resa termica elevata unita a un basso consumo ed una assoluta indeformabilità anche alle alte temperature. Per gestire il funzionamento e la sicurezza del forno viene impiegato un dispositivo elettronico di collaudata affidabilità. Dotato di camera in acciaio inox AISI 430 e apertura laterale.

Capacità N° 5 teglie/griglie 1/1 GN o N° 4 teglie/griglie 60x40 cm.

Dimensioni

Dimensioni esterne	960x760x740 mm
Dimensioni imballo	1009x806x902 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Capacità teglie	5 gn 1/1
Frequenza	60 Hz
Motori	bidirezionali
Peso con imballo	112 kg
Peso netto	92 kg
Potenza termica	8 kW
Umidificazione	indiretta a pulsante
Voltaggio	230 V