Cod: 2574

Forno elettrico ventilato 4 teglie 43,5×35 cm o 43,3×32,2 cm a convezione 58,9×66×58h cm 3.15 kW



Descrizione

Eccezionale forno a convezione di elevata potenza e design lineare ed essenziale, uno strumento essenziale per attività che vogliono proporre snack, pizza oltre che croissant e piatti caldi. Adatto alla cottura di pasticceria, gastronomia, snack, pizza, carne, pesce e pane.

- Il suo utilizzo ti garantirà semplicità d'uso, grande affidabilità e massima sicurezza.

- Le solide guide antiribaltamento impediranno alle teglie di scivolare durante l'inserimento e l'estrazione.

- Un selettore permette la regolazione della temperatura da 50°C a 280°C ed è dotato di un timer di 60 minuti con allarme sonoro.

- Il forno è dotato di due motori e due ventole che garantiscono la perfetta circolazione dell'aria all'interno della camera, offrendo così un ambiente ideale per ogni cottura.

Completamente in acciaio inox. La porta a ribalta contribuisce a contenere gli ingombri. Può contenere 4 griglie o teglie standard 43,5x35 cm o 43,3x32,2 cm.

Punti di forza:

- 100 % Made in Italy

- Adatto a lavoro continuo

- Comandi di semplice utilizzo

- Riscaldamento a convezione con resistenza elettrica

- Camera con angoli arrotondati

- Sistema di ventilazione interna a diffusione globale con doppio motore e doppie ventole

- Termostato fino a 280°C;

- Illuminazione interna;

- Sensore apertura porta per blocco ventole;

- Guide per teglie anti-ribaltamento estraibili;

- Guarnizione porta ad incastro;

- Maniglia con sostegno e tubolare in **Acciaio Inox**.

N.B. : Teglie e griglie non comprese, selezionarle tra gli optional

Dimensioni

Dimensioni esterne	589x660x580 mm
Dimensioni imballo	625x720x725 mm

Dimensioni interne	464x420x370 mm
Distanza teglie	84 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	14 A
Capacità teglie	4 435x350 mm / 433x322 mm
Frequenza	50/60 Hz
Peso con imballo	39 kg
Peso netto	33 kg
Potenza Elettrica	3.15 kW
Voltaggio	230 V