Cod: 10579001011

Forno elettrico ventilato 4 teglie 42,9×34,5 cm a convezione con umidificazione e comandi elettromeccanici



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione e comandi elettromeccanici. La qualità racchiusa in un forno semplice e performante con una temperatura di esercizio da 100 a 260 °C che ti permetterà di cucinare le pietanze più elaborate sempre in maniera uniforme. Grazie al sistema di umidificazione indiretta questo forno ti permette di rendere tutte le tue preparazioni più saporite, gustose e fragranti. Ideale per i piccoli punti di ristoro, i bar e le piccole pasticcerie che devono fare i conti con gli spazi ristretti. Il prodotto presenta porta con apertura a ribalta e vetro ispezionabile.

Dimensioni

Dimensioni esterne	590x695x590 mm
Dimensioni imballo	650x760x600 mm
Distanza teglie	74 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	4
Comandi	manopola
Frequenza	50/60 Hz
Peso netto	33.2 kg
Potenza Elettrica	2.8 kW
Temperatura d'esercizio	+100 +260 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	n°4 vassoi in alluminio 429x345 mm