Cod: 4429

Forno Elettrico a Convezione con Vapore 3 Teglie 1/1 GN



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore per cotture veloci e risultati ottimali. Progettato per punti di ristoro che non vogliono rinunciare a produzioni di qualità eccellente grazie all'utilizzo di uno strumento compatto e robusto. La funzionalità a vapore diretto permette la massima flessibilità e consente di soddisfare ogni esigenza di cottura: potrai scaldare panini farciti e piatti pronti surgelati sempre fragranti e saporiti.Vapore : Diretto con regolazione automatica attraverso selettore a manopola a 5 posizioni.

Dimensioni

Dimensioni esterne	790x752x504 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	3 gn 1/1
Frequenza	60 Hz
Motori	bidirezionali
Peso netto	45 kg
Potenza Elettrica	3.7 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +270 °C
Tipo di cottura	ventilata
Voltaggio	230 V