Cod: 4432

Forno Elettrico a Convezione con Grill e Umidificazione 4 teglie / griglie 1/1 GN



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con grill e con umidifcazione, la cui la grigliatura elettrica è un metodo di cottura semplice e salutare, che permette di cuocere senza grassi tutti quei cibi che in genere si preparano ai ferri: spiedini,cotolette, verdure tagliate e anche salsicce, pancetta, costine. Questo forno rende più facile anche la realizzazione di ricette che prevedono la gratinatura degli alimenti: sformati di patate, timballi, semolino al gratin o gnocchi alla romana. L'importante potenza riscaldante del motore e la funzionalità GRILL (sempre ventilata) abbreviano i tempi di cottura valorizzando la doratura e la fragranza degli alimenti senza stressarli.

Dimensioni

Dimensioni esterne	784x752x634 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	60 Hz
Motori	monodirezionali
Peso netto	52 kg
Potenza Elettrica	5.2 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +300 °C
Tipo di cottura	ventilata
Umidificazione	indiretta a pulsante
Voltaggio	400 V