Cod: 4433

Forno Elettrico a Convezione con Umidificazione 4 Teglie 1/1 GN



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione è lo strumento ideale per punti di ristoro di piccole dimensioni che hanno la necessità di scaldare panini farciti e cibi congelati in modo facile e intuitivo. Grazie al pannello comandi elettronico, dotato di 99 programmi, potrai cuocere in 4 fasi e realizzare le tue ricette preferite riducendo i tempi di cottura, ottenendo risultati che si faranno apprezzare dai tuoi clienti. Le tue creazioni culinarie saranno succulente e gustose grazie alla funzionalità di umidificazione tramite pulsante che consente di personalizzare ogni tipo di cottura.

Dimensioni

Dimensioni esterne	784x752x634 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	4 gn 1/1
Frequenza	60 Hz
Motori	monodirezionali
Peso netto	50.6 kg
Potenza Elettrica	3.4 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +300 °C
Tipo di cottura	ventilata
Umidificazione	indiretta a pulsante
Voltaggio	230 V