Cod: 4434

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



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione con caratteristiche tecniche eccellenti e design essenziale per un forno dall'ingombro limitato ma dalle prestazioni di tutto rispetto. Potrai cuocere pizzette e torte salate o riscaldare alimenti surgelati ottenendo risultati ottimali grazie alla funzionalità di umidificazione tramite pulsante e alla maggiore potenza riscaldante. La gestione del forno è estremamente intuitiva e resa ancora più semplice dal pannello comandi elettronico, personalizzabile con ben 99 programmi, che permette di cuocere in 4 fasi.

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 +270 °C
Tipo di cottura	ventilata
Umidificazione	indiretta a pulsante
Voltaggio	400 V