Cod: 4436

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



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione con vapore dove offre un mix di tecnologia e qualità costruttiva tutta “Made in Italy”. Riscaldare piatti pronti, cuocere pizzette e finger-food, ma anche preparare piccole ricette di gastronomia: la cottura di ciascuna pietanza è personalizzabile grazie alla funzionalità a vapore diretto. Il forno è controllabile attraverso l’innovativo pannello comandi elettronico, dotato di 99 programmi, che permette di cuocere in 4 fasi, ognuna con regolazione di tempo, temperatura, umidificazione. Vapore :Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni.

Dimensioni

Dimensioni esterne	784x752x634 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	4 gn 1/1
Frequenza	60 Hz
Motori	bidirezionali
Peso netto	58 kg
Potenza Elettrica	6.4 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +270 °C
Tipo di cottura	ventilata
Voltaggio	400 V