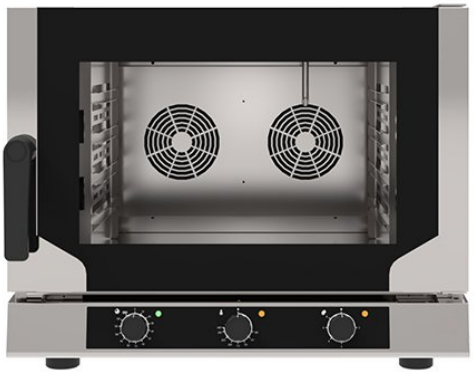
Cod: 4437

Forno Elettrico a Convezione con Vapore Trifase 4 Teglie 1/1 GN (versione con apertura laterale)



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore dove risalta la qualità e i sapori della tradizione. E' lo strumento ideale per cotture veloci ma con risultati ottimali, indicato per snack bar e piccole gastronomie. Riscaldare piatti pronti ma anche preparare veloci ricette di gastronomia: con la funzionalità a vapore diretto potrai adattare il forno ad ogni esigenza di cottura. Il processo di pulizia della camera di cottura è reso semplice e immediato dalla pratica apertura laterale. Vapore: Diretto con regolazione automatica attraverso selettore a manopola a 5 posizioni.

Dimensioni

Dimensioni esterne	784x754x634 mm
Dimensioni imballo	805x830x800 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	4 gn 1/1
Frequenza	60 Hz
Motori	bidirezionali
Peso con imballo	68 kg
Peso netto	58 kg
Potenza Elettrica	6.4 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +300 °C
Tipo di cottura	ventilata
Voltaggio	400 V