Cod: 4438

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



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione con vapore adatto a tutti i piccoli punti di ristoro che desiderano sfornare prodotti sempre cotti a puntino. Potrai cuocere piatti pronti, ma anche preparare ratatouille, contorni di verdure e veloci ricette di gastronomia: la funzionalità a vapore diretto consente di soddisfare ogni esigenza di cottura. Il pannello comandi digitale, con i suoi 99 programmi, ti permetterà di cuocere in 4 fasi in modo semplice e intuitivo. Il processo di pulizia della camera di cottura diventa semplice e immediato grazie alla pratica apertura laterale, che facilita anche l'estrazione delle teglie. 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	56.2 kg
Potenza Elettrica	6.2 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +270 °C
Tipo di cottura	ventilata
Voltaggio	400 V