Cod: 4467

Forno Elettrico a Convezione con Vapore 4 Teglie 60×40 cm



Descrizione

Praticità e qualità. Cuoce croissant vuoti o ripieni ed è un valido alleato per chi vuole scaldare e restituire fragranza al pane congelato: il suo habitat naturale sono le piccole panetterie e pasticcerie dove lo spazio è un bene prezioso. Nonostante le forme compatte e la facilità di utilizzo, il prodotto, conla sua funzionalità a vapore diretto che consente di personalizzare ogni ricetta in base all'esigenza di cottura, permette di ottenere risultati professionali con il minimo impiego di tempo ed energie. Vapore: Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni.

Dimensioni

Dimensioni esterne	790x750x635 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	4 600x400 mm
Frequenza	60 Hz
Motori	bidirezionali
Peso netto	58 kg
Potenza Elettrica	6.4 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +300 °C
Tipo di cottura	ventilata
Voltaggio	400 V