Cod: 4760

Forno elettrico digitale ventilato 4 teglie 60×40 cm o GN 1/1 cm a convezione vapore 84×91×67h cm 5.45 kW con sonda al cuore



Descrizione

Professionale e prestante forno ventilato a convezione con iniezione dell'acqua in camera, di elevata potenza e design lineare ed essenziale. Adatto alla cottura di pasticceria, gastronomia, snack, pizza, carne, pesce e pane.

Grazie a questo forno potrai ottenere risultati straordinari in cucina:

- Programmare e memorizzare le ricette

- Impostare il **vapore diretto** con precisione per mantenere morbidi i tuoi arrosti e le pietanze preferite dei tuoi clienti!

- Rilevare l'esatta temperatura interna degli alimenti con l'utilizzo della **sonda al cuore**!

- Regolare la temperatura da 50°C a 280°C a display ed essere avvisato a cottura terminata da un allarme sonoro!

- Utilizzare teglie delle classiche dimensioni Gastronorm (GN 1/1) da **ristorazione** oppure 60x40 cm da **pasticceria** e **panificio** grazie alle guide bivalenti in dotazione.

- Mantenere la temperatura omogenea in tutta la camera: i **due motori di ventilazione bidirezionali** maggiorati creeranno infatti un ambiente ideale per ogni cottura.

Punti di forza:

- 100% Made in Italy

- Adatto a lavoro continuo

- Cottura Delta-T

- Sonda al cuore

- Funzione di raffreddamento a fine cottura

- Vaschetta di raccolta condensa su porta

- Vapore diretto

- Comandi digitali

- Possibilità di programmare fino a 9 ricette

- Angoli interni arrotondati e vetro interno apribile per facile pulizia

- Camera e struttura totalmente in acciaio inox

N.B. : Teglie e griglie non comprese, selezionarle tra gli optional

Dimensioni

Dimensioni esterne	840x910x670 mm

Dimensioni imballo	880x955x820 mm
Dimensioni interne	680x520x360 mm
Distanza teglie	80 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	24.8 A
Capacità teglie	4 600x400 mm - (gn 1/1)
Frequenza	50/60 Hz
Peso con imballo	101 kg
Peso netto	79 kg
Potenza Elettrica	5.45 kW
Voltaggio	400 V