Ristoattrezzature®

Cod: 119890183279067

Forno elettrico digitale autopulente ventilato 10 teglie 60×40 cm o GN 1/1 a convezione vapore 92×84,5×116h cm 12.7 kW con sonda al cuore



Descrizione

Perché acquistarlo ?

Questo **forno elettrico combinato** rappresenta una soluzione completa per chi desidera ottenere risultati di cottura perfetti in qualsiasi contesto professionale. È progettato per unire **efficienza, versatilità e tecnologia avanzata**, garantendo uniformità di calore, risparmio energetico e facilità di gestione grazie ai **comandi digitali intuitivi**. Ideale per ristoranti, mense e laboratori gastronomici, assicura **prestazioni elevate** e una manutenzione semplice grazie al **sistema autopulente integrato**.

Caratteristiche principali

- **Corpo interamente in acciaio inox**
  Realizzato con materiali di alta qualità, il forno assicura **robustezza, igiene e durata nel tempo**. L'acciaio inox resiste a temperature elevate e garantisce una pulizia rapida e sicura, anche in uso intensivo quotidiano.
- **Capacità 10 teglie 60x40 cm o GN 1/1**
  Offre un'ampia capacità di cottura, perfetta per gestire contemporaneamente diverse preparazioni, ottimizzando tempi e produttività.
- **Cottura a convezione e vapore combinata**
  La **funzione vapore** consente di mantenere gli alimenti morbidi e succosi, mentre la **cottura ad aria calda** garantisce croccantezza e doratura perfetta. Le due modalità possono essere usate **alternativamente** a seconda della ricetta.
- **Sistema di pulizia automatica**
  Il programma di **autopulizia integrato** elimina residui di grasso e impurità, mantenendo la camera di cottura sempre perfettamente igienizzata e pronta all'uso, con un notevole risparmio di tempo.
- **Comandi digitali**
  I **comandi digitali** garantiscono **precisione**, **efficienza** e **sicurezza**, permettendo di gestire **temperatura** e **tempi** con esattezza, **programmare cotture automatiche** e utilizzare un'**interfaccia intuitiva** e **facile da pulire**.
- **Sonda di temperatura al cuore:** monitora con precisione la temperatura interna dei cibi, assicurando una cottura perfetta anche per preparazioni delicate.

Scheda tecnica

- **Alimentazione:** Elettrico
- **Apertura:** Frontale
- **Capacità teglie:** 10 60x40 cm o GN 1/1
- **Comandi:** digitali
- **Potenza elettrica:** 12.7 kW
- **Voltaggio:** 230/400 V
- **Peso:** 135 kg
- **Dimensioni esterne:** 92x84,5x116h cm

Dimensioni

Dimensioni esterne	920x845x1160 mm
Dimensioni imballo	880x955x1300 mm
Dimensioni interne	660x460x840 mm
Distanza teglie	75 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	10 600x400 / 10 gn 1/1
Frequenza	50/60 Hz
Peso con imballo	160 kg
Peso netto	135 kg
Potenza Elettrica	12.7 kW
Voltaggio	230 V, 400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Sonda al cuore