

Cod: 6963

Forno elettrico a bassa temperatura adatto per teglie GN 1/1 o teglie 400x600 mm



Descrizione

Forno a bassa temperatura adatto per teglie GN 1/1 o teglie 400x600 mm. E' uno strumento da cucina che consente di cuocere gli alimenti a temperatura costante mantenendola fissa in ogni fase della cottura; in grado di esaltarne il sapore e le carnosità. L'alimento si cuoce attraverso il ricircolo del calore. Progettato per preparare o rigenerare gli alimenti, mediante un processo molto accurato e controllato fino a 10 ore. Soprattutto con carne e pesce non vi è dispersione di succhi, principi nutritivi e liquidi e con essi aromi e sapori. Con la cottura a bassa temperatura gli alimenti trattengono i succhi al proprio interno. Con sonda di temperatura interna per cuocere perfettamente la parte centrale della carne. Le carni sono più tenere e sucose. La camera del forno viene riscaldata su 3 lati da un riscaldatore di silicone adesivo appositamente progettato, che distribuisce uniformemente il calore in tutta la camera a risparmio energetico a causa dell'isolamento extra avvolto all'esterno della camera.

Dimensioni

Dimensioni esterne	497x415x691 mm
Distanza teglie	50 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	69 Lt
Frequenza	60 Hz
Peso	25 kg
Potenza Elettrica	1.2 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +110 °C
Voltaggio	230 V