

Cod: 2574

**Forno elettrico ventilato 4 teglie 43,5 x 35 cm o 43,3 x 32,2 cm a convezione
58,9x66x58h cm 3.15 kW**



Descrizione

Eccezionale forno a convezione di elevata potenza e design lineare ed essenziale, uno strumento essenziale per attività che vogliono proporre snack, pizza oltre che croissant e piatti caldi. Adatto alla cottura di pasticceria, gastronomia, snack, pizza, carne, pesce e pane.

- Il suo utilizzo ti garantirà semplicità d'uso, grande affidabilità e massima sicurezza.
- Le solide guide antiribaltamento impediranno alle teglie di scivolare durante l'inserimento e l'estrazione.
- Un selettore permette la regolazione della temperatura da 50°C a 280°C ed è dotato di un timer di 60 minuti con allarme sonoro.
- Il forno è dotato di due motori e due ventole che garantiscono la perfetta circolazione dell'aria all'interno della camera, offrendo così un ambiente ideale per ogni cottura.

Completamente in acciaio inox. La porta a ribalta contribuisce a contenere gli ingombri. Può contenere 4 griglie o teglie standard 43,5 x 35 cm o 43,3 x 32,2 cm.

Punti di forza:

- 100 % Made in Italy
- Adatto a lavoro continuo
- Comandi di semplice utilizzo
- Riscaldamento a convezione con resistenza elettrica
- Camera con angoli arrotondati
- Sistema di ventilazione interna a diffusione globale con doppio motore e doppie ventole
- Termostato fino a 280°C;
- Illuminazione interna;
- Sensore apertura porta per blocco ventole;
- Guide per teglie anti-ribaltamento estraibili;
- Guarnizione porta ad incastro;
- Maniglia con sostegno e tubolare in **Acciaio Inox**.

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

Dimensioni

Dimensioni esterne	589x660x580 mm
Dimensioni imballo	625x720x725 mm
Dimensioni interne	464x420x370 mm
Distanza teglie	84 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	14 A
Capacità teglie	4 435x350 mm / 433x322 mm

Frequenza	50/60 Hz
Peso	33 kg
Peso lordo	39 kg
Potenza Elettrica	3.15 kW
Voltaggio	230 V