

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