

Cod: 4430

Forno Elettrico a Convezione con Vapore 3 Teglie 1/1 GN Monofase



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione con vapore studiato per piccoli punti di ristoro che vogliono proporre ai propri clienti piatti pronti o preparare veloci ricette di gastronomia utilizzando un prodotto dal design compatto e dalle funzioni innovative. Il display digitale con 99 programmi memorizzabili e 4 opzioni di cottura ti permetterà di gestire con la massima libertà le tue ricette. Grazie all'accensione programmabile ritardata, potrai decidere in anticipo il momento in cui cuocere i tuoi piatti, personalizzando ancora di più la cottura con la funzionalità a vapore diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni.

Dimensioni

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 790x752x504 mm |
|--------------------|----------------|

Scheda tecnica

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Capacità teglie | 3 gn 1/1 |
| Frequenza | 60 Hz |
| Motori | monodirezionali |
| Peso | 44 kg |
| Potenza Elettrica | 3.7 kW |
| Temperatura d'esercizio | +50 +270 °C |
| Tipo di cottura | ventilata |
| Voltaggio | 230 V |