

Cod: 4436

Forno Elettrico a Convezione con Vapore Trifase 4 Teglie 1/1 GN



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione con vapore dove offre un mix di tecnologia e qualità costruttiva tutta "Made in Italy". Riscaldare piatti pronti, cuocere pizze e finger-food, ma anche preparare piccole ricette di gastronomia: la cottura di ciascuna pietanza è personalizzabile grazie alla funzionalità a vapore diretto. Il forno è controllabile attraverso l'innovativo pannello comandi elettronico, dotato di 99 programmi, che permette di cuocere in 4 fasi, ognuna con regolazione di tempo, temperatura, umidificazione. Vapore :Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni.

Dimensioni

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 784x752x634 mm |
|--------------------|----------------|

Scheda tecnica

| | |
|-------------------------|---------------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Capacità teglie | 4 gn 1/1 |
| Frequenza | 60 Hz |
| Motori | bidirezionali |
| Peso | 58 kg |
| Potenza Elettrica | 6.4 kW |
| Temperatura d'esercizio | +50 +270 °C |
| Tipo di cottura | ventilata |
| Voltaggio | 400 V |