

Cod: 100790010163039

Forno a gas combinato convezione vapore 7 teglie GN 1/1 comandi digitali



Descrizione

Forno a gas 7 teglie GN1/1, che aggrega funzionalità ed innovazioni tecnologiche. Pensato per ristoranti e gastronomie di medie dimensioni che hanno la necessità di cucinare pietanze anche sofisticate in modo facile ed intuitivo. Il forno è dotato di un innovativo sistema di raffreddamento che garantisce il funzionamento anche in spazi più ristretti e un nuovo sistema di lavaggio di serie con minor ingombro, minor consumi e più efficienza. 500 programmi di cottura preinstallati.

Dimensioni

Dimensioni esterne	730x850x950 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Capacità teglie	7 1/1 gn
Indice di protezione acqua	ipx3
Motori	bidirezionali
Peso	108.5 kg
Temperatura d'esercizio	+30 +260 °C
Tipo di cottura	semistatica, ventilata