

Cod: 4760

Forno elettrico digitale ventilato 4 teglie 60x40 o GN 1/1 cm a convezione vapore 84x91x67h cm 5.45 kW con sonda al cuore



Descrizione

Professionale e prestante forno ventilato a convezione con iniezione dell'acqua in camera, di elevata potenza e design lineare ed essenziale. Adatto alla cottura di pasticceria, gastronomia, snack, pizza, carne, pesce e pane. Grazie a questo forno potrai ottenere risultati straordinari in cucina: - Programmare e memorizzare le ricette - Impostare il vapore diretto con precisione per mantenere morbidi i tuoi arrostiti e le pietanze preferite dei tuoi clienti! - Rilevare l'esatta temperatura interna degli alimenti con l'utilizzo della sonda al cuore! - Regolare la temperatura da 50°C a 280°C a display ed essere avvisato a cottura terminata da un allarme sonoro! - Utilizzare teglie delle classiche dimensioni Gastronorm (GN 1/1) da ristorazione oppure 60x40 da pasticceria e panificio grazie alle guide bivalenti in dotazione. - Mantenere la temperatura omogenea in tutta la camera: i due motori di ventilazione bidirezionali maggiorati creeranno infatti un ambiente ideale per ogni cottura. Punti di forza: - 100 % Made in Italy - Adatto a lavoro continuo - Cottura Delta-T - Sonda al cuore - Funzione di raffreddamento a fine cottura - Vaschetta di raccolta condensa su porta - Vapore diretto - Comandi digitali - Possibilità di programmare fino a 9 ricette - Angoli interni arrotondati e vetro interno apribile per facile pulizia - Camera e struttura totalmente in acciaio inox N.B. : Teglie e griglie non comprese, selezionarle

tra gli optional

Dimensioni

Dimensioni esterne	840x910x670 mm
Dimensioni imballo	880x955x820 mm
Dimensioni interne	680x520x360 mm
Distanza teglie	80 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	24.8 A
Capacità teglie	4 600x400 mm - (gn 1/1)
Frequenza	50/60 Hz
Peso	79 kg
Peso lordo	101 kg
Potenza Elettrica	5.45 kW
Voltaggio	400 V