

Cod: 5703

Forno a Gas (metano) a convezione con umidificazione 4 Teglie 2/3 GN



Descrizione

Forno a Gas a convezione con umidificazione 4 Teglie 2/3 GN. Struttura e una camera cottura interamente in acciaio inox AISI 430. La camera di cottura, con bordi arrotondati in rispetto delle norme di sicurezza e igiene, è stata sviluppata in modo da ottenere il massimo in quanto a prestazioni e praticità. E' sempre presente un motore no-reverse, con una ventola studiata appositamente per garantire uniformità nella distribuzione del calore. Dotato di luce interna, e sempre corredati da reggiteglie e una griglia GN2/3. La porta è ad apertura laterale, a doppio vetro, con chiusura a sfere e guarnizione di tenuta: ideata per garantire la massima resa del forno e allo stesso tempo la sicurezza per il contatto con la superficie esterna.

Dimensioni

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 620x645x615 mm |
|--------------------|----------------|

| | |
|-----------------|-------|
| Distanza teglie | 70 mm |
|-----------------|-------|

Scheda tecnica

| | |
|-----------------|--------|
| Alimentazione | Gas |
| Capacità teglie | 4 |
| Frequenza | 60 Hz |
| Peso | 46 kg |
| Potenza Gas | 4 kW |
| Potenza grill | 1.8 kW |
| Voltaggio | 230 V |