

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