

Forno elettrico a convezione, porta ribalta, comandi meccanici, 4 teglie GN1/1, potenza 2,67 kw

MODELLO: MINI6

Dimensioni esterne

L 695 x P 600 x H 580 mm

490,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 695 mm x P 600 mm x H 580 mm
Dimensioni interne	L 550 mm x P 325 mm
Interasse	50 mm
Peso netto	45 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50°C/300°C
Alimentazione	220-240 V
Potenza elettrica totale	2,67 Kw
Regolazione Tempo	60 min
Vapore diretto	No
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Dotazione di serie	Luce interna; 4 teglie di dimensioni gn1/1 (530 mm x 325 mm) di cui 2 lisce e 2 forate; 1 pinza aggancia-teglia di dimensione l 230 mm x p 75 mm.
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Struttura esterna	In acciaio ino x
Alimentazione forno	forno elettrico
Tipologia cottura forno	Convezione
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	4 teglie GN 1/1 530 x 325 mm
Grill	No
Umidificatore	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno elettrico a convezione, porta ribalta, comandi meccanici, predisposto per l'inserimento di 4 teglie GN1/1, potenza 2,67 kw.

Il forno elettrico a convezione è ideale per la cottura professionale di dolci, prodotti di pasticceria, carne, pesce e pasta. Un elemento indispensabile all'interno di bar, pasticcerie e nella ristorazione in quanto consente preparazioni accurate e veloci.

La **cottura a convezione** che accomuna questa gamma di forni garantisce cotture uniformi grazie alla circolazione d'aria forzata all'interno della camera del forno. Inoltre ottimizza i tradizionali tempi di cottura e permette di cucinare diverse pietanze sui vari livelli del forno, mantenendo inalterate le caratteristiche degli alimenti, gusti e sapori.

La **struttura** del forno con **porta a ribalta e maniglia maneggevole,** permette di utilizzare fino a **4 teglie di dimensioni GN1/1 (530 mm x 325 mm) realizzate in acciaio inox AISI430.**

Il forno è **realizzato in acciaio inox**.

Nel forno la **gestione di temperatura e cottura** è **meccanica**. La **temperatura d'esercizio** si attesta in un **range da 50°C a 300°C**.

E' presente **timer 60 minuti** e **luce interna** (**potenza lampadina 30 W**).

DOTAZIONE DI SERIE:

- Luce interna:

- 4 teglie di dimensioni gn1/1 (530 mm x 325 mm), di cui 2 lisce e 2 forate:

- 1 pinza aggancia-teglia di dimensione l 230 mm x p 75 mm.

- Cavo + presa

FOTO PURAMENTE INDICATIVA