

Forno elettrico a convezione e vapore, porta ribalta, comandi meccanici, 4 teglie 600x400 mm, potenza 6,4 kw

MODELLO: MINI8

Dimensioni esterne

L 835 x P 800 x H 580 mm

817,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 835 mm x P 800 mm x H 580 mm
Dimensioni interne	L 700 mm x P 400 mm x H 350 mm
Interasse	75 mm
Peso netto	67 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50°C/300°C
Alimentazione	220-240 V
Potenza elettrica totale	6,4 Kw
Regolazione Tempo	60 min
Vapore diretto	No
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Dotazione di serie	Nr. 2 luci interne; 4 Teglie microforate di dimensioni 600 mm x 400 mm
Cavo di collegamento alla rete	Presente
Struttura esterna	In acciaio ino x
Alimentazione forno	forno elettrico
Tipologia cottura forno	Convezione - vapore
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	4 teglie 600 x 400 mm
Grill	No
Umidificatore	Sì
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 600x400 mm, potenza 6,4 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 600 mm x 400 mm realizzate in acciaio inox AISI430.**

Il forno è **realizzato in acciaio inox AISI201.**

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**.

Collegando il forno alla rete idrica, **è possibile azionare l'umidificazione all'interno della camera**: è sufficiente premere il pulsante nero posto frontalmente al forno ad ogni necessità.

E' presente **timer 60 minuti**.

E' presente ventola bidirezionale.

L'allacciamento idrico si trova nella parte posteriore del fornetto.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Luce interna;

- 4 teglie microforate di dimensioni 600 mm x 400 mm.

IL FORNO HA VOLTAGGIO MONOFASE. E' POSSIBILE CONVERTIRLO IN TRIFASE FACENDO FARE L'OPERAZIONE A UN TECNICO SPECIALIZZATO.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA