

## Forno a microonde con pannello manuale, capacità 25 LT, 1,5 KW, 1 magnetron



**MODELLO: PM1025**

**Dimensioni esterne**

L 520 x P 460 x H 320 mm

**338,00 € + IVA**



 [Richiedi tempi di consegna](#)

<b>Dimensioni esterne</b>	L 520 mm x P 460 mm x H 320 mm
<b>Dimensioni interne</b>	L 365 mm x P 335 mm x H 200 mm
<b>Tipologia piatto</b>	Fisso
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Alimentazione</b>	230 V / 1 / 50 Hz
<b>Peso</b>	17,9 kg
<b>Capacità</b>	25 LT
<b>Livelli di potenza</b>	6

<b>Potenza elettrica totale</b>	1,5 KW
<b>Potenza resa</b>	1 KW
<b>Numero di Magnetron</b>	Nr. 1 magnetron presente
<b>Pannello di controllo</b>	Meccanico
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio ino x
<b>Materiale di costruzione struttura interna</b>	In acciaio ino x
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INO x

### Descrizione

Forno a microonde ideale per piccole utenze, con 1500 W di potenza resa e 1500 W di potenza assorbita regolabili su sei livelli e 25 litri di capacità interna.

Il forno a microonde **PM1025** con **pannello di controllo manuale** e **capacità 25 litri** è ideale per piccole utenze. Di facilissimo utilizzo, cucina con **potenza resa fino a 1500 W regolabile su 6 livelli** con una pratica manovella e **alimentazione 230/50 V/MHz**.

Anche il tempo di cottura è regolabile manualmente dal pannello posizionato lateralmente alla porta.

Dimensioni esterne L 520 mm x P 460 mm x H 320 mm,

Dimensioni interne L 365 mm x P 335 mm x H 200 mm

Come tutti i forni che sfruttano la cottura a microonde, **riduce fino al 75% i tempi di cottura rispetto ai forni tradizionali**. La solida **struttura esterna è in acciaio inox** così come la camera interna. Il **fondo piano in ceramica** ne facilita le operazioni di pulizia.

**Il piatto è fisso.**

#### FUNZIONAMENTO DISPOSITIVO:

1. Posizionare il cibo con attenzione. Mettere le parti più spesse verso le pareti esterne del piatto.
2. Controllare il tempo di cottura. Cucinare il cibo per il tempo più breve indicato ed eventualmente aggiungere ancora tempo se necessario. Il cibo troppo cotto può generare fumo o incendiarsi.
3. Coprire il cibo durante la cottura. La copertura previene schizzi ed aiuta una cottura uniforme.
4. Per accelerare la cottura girare diverse volte cibi quali hamburger o pollo. Pezzi grossi di cibo tipo arrosti; vanno girati almeno una volta.
5. Risistemare cibo tipo polpette a metà cottura, sottosopra e dal centro del piatto all'esterno.

#### FOTO PURAMENTE INDICATIVA