

Forno a microonde digitale in Acciaio Inox – capacità 34 LT, 2,8 KW, 2 magnetron e luce interna

MODELLO: EMA34GTQ

Dimensioni esterne

L 575 x P 530 x H 365 mm

589,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 575 x P 530 x H 365 mm
Dimensioni interne	L 360 x P 409 x H 225 mm
Voltaggio	Monofase - 230 V
Peso	32,2 Kg
Capacità	34 LT
Livelli di potenza	5
Potenza elettrica totale	2,8 KW
Potenza resa	1,8 KW
Numero di Magnetron	Nr. 2 magnetron presenti

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Luce interna
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Pannello di controllo	Digitale
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno a microonde digitale in Acciaio Inox – capacità 34 LT, 2,8 KW, 2 magnetron e luce interna.

Il **forno a microonde digitale professionale** è progettato per garantire **prestazioni elevate, rapidità e affidabilità** nelle cucine professionali, ristoranti, bar, hotel e servizi di ristorazione intensiva. Grazie alla struttura **interamente in acciaio inox** e alla tecnologia avanzata di distribuzione delle microonde, assicura risultati di cottura uniformi e costanti.

La camera di cottura in acciaio inox, il rivestimento interno e la maniglia in inox garantiscono massima igiene, resistenza e facilità di pulizia. La distribuzione delle microonde dall'alto verso il basso, unita ai **2 magnetron con antenne contrapposte,** permette una diffusione omogenea dell'energia, riducendo i tempi di riscaldamento e migliorando la qualità del risultato finale.

Dotato di **display LED e comandi digitali intuitiv**i, il microonde digitale consente di **memorizzare fino a 100 programmi di cottura e selezionare 5 livelli di potenza,** adattandosi a ogni esigenza operativa. L'illuminazione interna permette un controllo visivo costante, mentre il filtro aria removibile facilita la manutenzione quotidiana.

Con una **potenza resa di 1,8 kW, capacità 34 litri e compatibilità con teglie GN 2/3,** è la soluzione ideale per un utilizzo professionale intensivo.

Garantisce cottura e riscaldamento uniformi, anche con utilizzo intensivo. Progettato per offrire massima affidabilità, è semplice da usare e da pulire, risultando la scelta ideale per cucine professionali ad alta produttività.

Caratteristiche principali

- Temporizzatore (min-max): 0'-60'
- Comandi forno digitali con display LED
- Struttura, camera di cottura e maniglia in acciaio inox
- Distribuzione microonde dall'alto verso il basso
- 2 magnetron con antenne contrapposte
- 100 programmi registrabili 5 livelli di potenza
- Illuminazione interna
- Filtro aria removibile

Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto