

Forno elettrico, con umidificatore, comandi meccanici, porta a ribalta, monofase per 4 teglie GN1/1



MODELLO: H7530

Dimensioni esterne

L 675 x P 600 x H 502 mm

421,00 € + IVA



 **Richiedi tempi di consegna**

Dimensioni esterne	L 675 x P 600 x H 502 mm
Dimensioni interne	L 555 x P360 x H 330 mm
Potenza	0,29 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50°C / 250°C
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Peso	29 Kg
Regolazione Tempo	1-120'
Vapore diretto	No
Requisito cavo di alimentazione	Cavo monofase 3 poli(1P+N+T)
Dotazione di serie	3 teglie GN1/1, 2 ventole unidirezionali, illuminazione interna
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Struttura esterna	In acciaio ino x

Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Alimentazione forno	forno elettrico
Caratteristica porta	Doppio vetro e a ribalta
Tipologia cottura forno	Convezione - umidificatore
Tipologia Forno Professionale	Per gastronomia
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	4 teglie GN 1/1 530 x 325 mm
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Si
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Forno elettrico, con umidificatore, comandi meccanici, porta a ribalta, monofase per 4 teglie GN1/1.

Scopri il **forno a convezione ventilato professionale con umidificatore manuale**, progettato per garantire cotture uniformi, elevate prestazioni e massima affidabilità in cucine professionali, gastronomie, panifici, pasticcerie e attività Horeca.

Realizzato con **robusta struttura in acciaio inox**, questo forno professionale monofase assicura resistenza, igiene e lunga durata nel tempo. Le 2 ventole interne distribuiscono il calore in modo omogeneo, garantendo risultati di cottura perfetti su ogni livello.

Dotato di **termostato meccanico** regolabile da 50°C a 250°C e **timer meccanico da 0 a 120 minuti**, permette una gestione semplice e intuitiva delle preparazioni. La **porta a ribalta con doppio vetro** migliora l'isolamento termico e consente di monitorare facilmente la cottura grazie all'illuminazione interna integrata.

Il forno ha una **capacità di 4 teglie GN 1/1** ed è fornito completo di 3 teglie incluse, ideale per ottimizzare i tempi di lavoro in cucina.

La **funzione umidificatore manuale** consente di introdurre umidità nella camera di cottura tramite apposito pulsante, migliorando la qualità di pane, prodotti da forno, arrosti e preparazioni gastronomiche. Per utilizzare la funzione di umidificazione è necessario effettuare il collegamento alla rete idrica; l'introduzione dell'acqua avviene esclusivamente in modalità manuale.

Caratteristiche tecniche

- Forno a convezione ventilato professionale
- Alimentazione monofase
- Umidificatore manuale con pulsante dedicato
- Temperatura 50°C – 250°C
- Timer meccanico 0 – 120 minuti
- Porta a ribalta con doppio vetro
- Illuminazione interna
- Capacità 4 teglie GN 1/1

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