

Forno professionale a gas a convezione 10 GN 1/1 con umidificatore



Prezzo 104.30 Euro

Un forno misto efficiente, intuitivo e versatile, con caratteristiche evolute e la solida struttura

[\[visit website\]](#)

Descrizione prodotto

Un forno misto efficiente, intuitivo e versatile, con caratteristiche evolute e la solida struttura della serie Globe. Comandi intuitivi e massima efficienza con prestazioni di alto livello. CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE ? Camera di cottura con bordi arrotondati senza fughe ? Rivestimento esterno e camera di cottura in acciaio inox aisi 304 lucido spessore 10/10 ? Strutture portateghe estraibili con disegno per migliorare la circolazione dell'aria e la pulizia ? Inserimento teglie longitudinale (adatto anche a GN1/3 e GN 2/3) ? Camera predisposta anche per inserimento di teglie 600x400 ? Illuminazione interna alogena in bassa tensione ? Deflettore ventola estraibile per una facile manutenzione e pulizia ? Porta isolata con doppio vetro atermico temprato apribile ? Maniglia ergonomica con apertura facilitata anche a mani occupate (doppio scatto opzionale)? Guarnizione porta vulcanizzata in silicone ad alta tenuta ? Doppia bacinella raccoglicondensa (porta e facciata) con scarico integrato diretto? Vano tecnico con raffreddamento in aspirazione e facile accessibilità dal lato destro? Grado di protezione IPX5? Piedini regolabili in altezza in acciaio INOX? Scambiatore di calore ad alta potenza in camera? Microporta magnetico? Termico e termostati di sicurezza con relativi allarmi su: motore, camera e schede di controllo? Sfiato automatico all'apertura della porta per la sicurezza dell'operatore? Isolamento camera con doppio strato in fibrocementa di elevato spessore? Modalità di cottura CONVEZIONE 5°-270°? Modalità di cottura VAPORE 5°-130°? Modalità di cottura MISTA 5°-250°? Controllo, misurazione e impostazione precise dell'umidità a 6 step di umidificazione? Sonda spillone ad un punto (optional)? Lavaggio automatico con 4 modalità (Normal, Eco, Hard, Soft) (optional)? Sistema Multicottura. Possibilità di impostare un timer diversificato per ogni livello di cottura? Tasto aggiunta rapida tempo timer? Raffreddamento rapido? Funzione potenza ridotta? Pannello comandi con display analogici ed encoder per scelta parametri

Ulteriori informazioni

Volume: 0.00

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 900 x 816 x 1203

Energia: Gas

Fase: 1F+N

Frequenza: 50/60

KW Elettrico: 0,5

Volt: 230

Modello: AIB0061

Tier Price:

