

forno a convezione elettrico con vapore diretto e sistema di lavaggio automatico, 10x GN 2/1

Prezzo 162.40 Euro

Controllo del funzionamento mediante pulsanti digitali + Due comandi Scroll (Ruleta). Modalità di co

[\[visit website\]](#)



Descrizione prodotto

Controllo del funzionamento mediante pulsanti digitali + Due comandi Scroll (Ruleta). Modalità di cottura:vapore, misto, rigenerazione e convezione (fino a 300°C).Opzione pre-riscaldamento della camera di cottura. 2 Velocità, 2 potenze. Sistema Cool-Down di raffreddamento. Sistema auto-reverse per inversione del senso di rotazione del ventilatore. Sistema di rilevamento errori. Sistema SAT mode. Protezione IPX-5. Perfetto nelle prestazioni professionali facile utilizzo tutto ciò grazie a soluzioni tecniche e costruttive avanzate. La camera di cottura, ad esempio, ha un disegno che ottimizza la circolazione dell'aria calda che, assieme alla bidirezionalità della ventilazione, garantisce sempre una perfetta omogeneità di cottura. Porta a doppio vetro e maniglia a doppia apertura. Il carrello non può essere introdotto in un modello con guide laterali. -Cottura a vapore 30-130 °C:la cottura a vapore consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti avreste dovuto cuocere in acqua per ebollizione. Si ottiene anche un grande risparmio logistico: niente pentole, meno spazio, fornelli liberi, niente scolatura e maggiore qualità dei cibi. Colori vivi e miglior gusto. -Cottura a convezione 30-300 °C:la cottura a convezione assicura maggiore capacità di utilizzo rispetto ai tradizionali forni ventilati. Grazie alla sua grande flessibilità, potrete cuocere utilizzando l'aria calda forzata a temperature variabili da 30 a 300 °C e la giusta umidità -Cottura mista convezione/vapore 30-300 °C:cuocere perfettamente i vostri piatti usufruendo insieme dei vantaggi della convezione e del vapore, il risultato: tempi di cottura inferiori, risparmi energetici, mantenimento delle proprietà organolettiche dei prodotti, minor utilizzo di condimenti e sale, minore perdita di peso.

Ulteriori informazioni

Capacità: 10x GN2/1

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1130 x 1063 x 1117

Energia: Ele

Fase: 3F+N

Frequenza: 50/60

KW Elettrico: 31,2

Temperatura: max +300°C

Volt: 400/230

Modello: AIC0073/F

Tier Price:

