

Forno a convezione a gas con vapore diretto e sistema di lavaggio automatico, 6x GN 1/1



Prezzo 136.50 Euro

Schermo da 2,8" con pulsante rotante per la configurazione e la conferma dei comandi. 100 ricette p

[\[visit website\]](#)

Descrizione prodotto

Schermo da 2,8" con pulsante rotante per la configurazione e la conferma dei comandi. 100 ricette preimpostate in fabbrica e testate in cucina. Modalità di cottura: vapore a bassa temperatura 30-98°, vapore 99°, super vapore 100-130°, misto 30-300° e convezione 30-300°. Deumidificazione camera per arrosti croccanti. Cottura Delta per cotture delicate. Generazione di vapore mediante iniezione di acqua nella turbina, atomizzazione dell'acqua e conversione in vapore. EZ-Sensor: sonda interna con 4 punti di misura. Iniezione di vapore manuale. Umidificazione variabile con 5 livelli. 6 velocità di circolazione dell'aria programmabili. Programmazione ritardata. Sistema di umidificazione automatico. Sistema di deumidificazione automatico. Regolazione automatica del punto di ebollizione. Sistema auto-reverse per l'inversione della rotazione ventola. Porta camera di cottura ventilata con triplo vetro e 3 posizioni di chiusura della porta per la sicurezza dell'utente. Illuminazione a LED nella camera di cottura. Guarnizione facilmente sostituibile. Materiale interno/esterno: acciaio inox AISI 304. Sistema di lavaggio solido o liquido efficiente dal punto di vista ambientale ed economico.

Ulteriori informazioni

Volume: 0.00

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 824 x 898 x 846

Energia: Gas+Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,200

KW gas: 12,000

Volt: 230

Modello: AIC0076/FN

Tier Price:

