

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

Prezzo 165.20 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: convezione (fino a 300°C). Funzione vapore diretto da immettere manualmente. Opzione pre-riscaldamento della camera di cottura. 2 Velocità e 2 potenze. Sistema Cool-Down di raffreddamento camera. Sistema auto-reverse per inversione del senso di rotazione del ventilatore. Sistema di rilevamento errori. Sistema SAT mode. Protezione IPX-5. Perfetto per prestazioni professionali e di 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. Questa versione a gas utilizza la migliore tecnologia per il riscaldamento, tramite bruciatori ad aria soffziata premiscelata. Rispetto ai tradizionali sistemi con bruciatori atmosferici, i vantaggi sono impareggiabili: maggiore velocità di temperatura e riduzione drastica dei consumi. 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.

Ulteriori informazioni

Capacità: 10x GN2/1

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

Energia: Gas+Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,2

KW gas: 35

Temperatura: max +300°C

Volt: 230

Modello: AIC0078/F

Tier Price:

