



Forno a convezione 4 teglie 600x400 mm h220224

Forno elettrico a convezione completo di umidificatore. Capacità: 4 teglie 600x400 mm. Potenza: 6,4 kW. Dimensioni: L.835 x P.800 x h.570 mm.

Forno elettrico professionale ideale per panifici, pizzerie e laboratori alimentari. Struttura robusta realizzata in acciaio inossidabile completa di porta a doppio vetro. Forno a convezione completo di umidificatore adatto per 4 teglie 600x400 mm.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inossidabile
- Porta a doppio vetro
- Distanza tra i piani: 80 mm
- Timer: da 0 a 120 minuti
- Temperatura da 0°C a 300°C
- Capacità: 4 teglie 600x400 mm
- Collegamento per umidificazione alla rete idrica 3/4"
- Dotato di 2 teglie forate e 2 teglie normali
- Completo di umidificatore
- Doppio motore
- Illuminazione interna
- Potenza: 6,4 kW / 400 V - 50 Hz - 3 Nac
- Dimensioni: L.835 x P.800 x h.570 mm
- Peso: 65 Kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia 1 anno**
- **Altezza in millimetri 570.0000**
- **Larghezza in millimetri 835.0000**
- **Profondità in millimetri 800.0000**



HOLITY.COM



HOLITY.COM

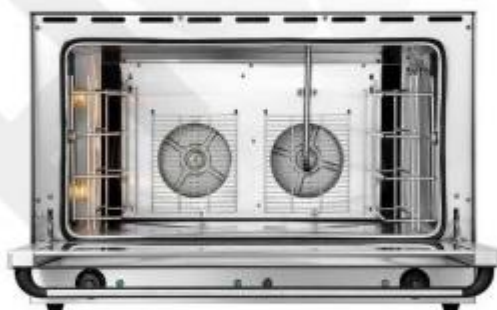
Forno a convezione 4 teglie 600x400 mm h220224

Garanzia: 1 anno

Altezza in millimetri: 570 mm

Larghezza in millimetri: 835 mm

Profondità in millimetri: 800 mm



HOLITY.COM