



## Forno a convezione con vapore h220150

Forno elettrico a convezione completo di grill e umidificatore. Potenza: 2,67 kW. Distanze tra le teglie: 70 mm. Dimensioni: L.587 x P.618 x h.570 mm.

La cottura a convezione è uno dei metodi più versatili e pratici in cucina, dato che il flusso di aria calda prodotto attraverso le ventole, agendo sopra i cibi, permette di ottenere una cottura uniforme con temperature variabili che oscillano dai 0 ai 300 °C. Forno elettrico a convezione ideale per la cottura di pane e torte, per la preparazione di pietanze refrigerate e surgelate e per lo scongelamento di prodotti congelati. Forno con grill e umidificatore adatto per bar, paninoteche, bistrot e piccoli ristoranti dotato di 4 teglie e porta in doppio vetro. L'umidificazione viene attivata mediante una breve pressione dell'apposito pulsante situato sul pannello di comando; una volta premuto il pulsante, l'acqua sarà spruzzata ad intervalli regolari all'interno della camera dell'apparecchiatura.

Caratteristiche tecniche:

- Corpo in acciaio inox
- Distanza tra le guide: 70 mm
- Timer: da 0 a 120 minuti
- Con due motori
- Dotato di 4 teglie
- Collegamento per umidificazione alla rete idrica 3/4"
- Regolatore di temperatura: 0°C-300°C
- Porta doppio vetro
- Illuminazione interna
- Potenza del grill: 2 kW
- Valori di allacciamento: 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
- Capacità: 4 teglie (438x315 mm)
- Dimensioni: L.597 x P.618 x h.570 mm
- Peso: 39 Kg
- Conforme CE

## INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno