



Forno a convezione con interno smaltato h220149

Forno elettrico per cottura a convezione dotato di porta a doppio vetro. Potenza: 2,67 kW. Distanza tra le teglie: 70 mm. Dimensioni: L.595 x P.615 x h. 570 mm.

I forni a convezione si stanno diffondendo sempre di più sia in ambito professionale che in ambito privato. A differenza dei normali forni, il metodo di cottura a convezione forza la circolazione dell'aria calda all'interno del forno attraverso delle ventole. I forni a convezione cuociono i cibi in maniera più veloce e con un consumo minore di energia. Si possono cuocere contemporaneamente i cibi su più piani in maniera più efficiente, dato che l'aria circola in tutta la camera di cottura, mentre il calore radiante non può attraversare le piastre sulle quali sono appoggiati i cibi posti sui piani inferiori per permettere di raggiungere quelli superiori. In pratica la cottura si presenta più uniforme. Forno elettrico pratico e funzionale particolarmente indicato per bar, paninoteche, pub e bistrot ideale per la cottura di torte, croissant e dolci. Struttura realizzata in acciaio inossidabile completa di porta a doppio vetro. Il forno a convezione dispone di regolatore di temperatura da 0° a 300°C e timer.

Caratteristiche tecniche:

- Corpo in acciaio inossidabile/ parte interna smaltata
- Porta a doppio vetro
- Illuminazione interna
- Regolatore di temperatura: 0°C - 300°C
- Timer: 0-120 minuti
- Con due motori
- Dotato di 4 teglie
- Capacità: 4 (438x315 mm)
- Alimentazione: 2,67 kW / 230 V - 50/60 Hz
- Distanza tra le guide: 70 mm
- Dimensioni esterne: L.595 x P.615 x h.570 mm
- Peso: 38 Kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia 1 anno**