



Forno termoventilato a convezione 3 teglie h23_65

Forno termoventilato in acciaio inox. Camera di cottura singola. Munito di n. 3 teglie. Dimensioni: L. 52 x P. 51 x h. 37 cm.

Forno termoventilato a convezione munito di n. 3 teglie, progettato per la cottura di croissants e brioches ma ideale anche per riscaldare pizze, focacce, panini e alimenti precotti o surgelati. Il metodo di cottura a convezione forza la circolazione di aria calda all'interno del forno tramite delle ventole. Tramite questo procedimento, il cibo viene cotto in maniera rapida consumando minor quantitativo di energia. È possibile cucinare più cibi contemporaneamente, disposti sui vari ripiani, dato che l'aria circola all'interno di tutta la camera di cottura. Dotato di camera di cottura singola e portateglie realizzati, così come la struttura, interamente in acciaio inox, resistenti quindi a corrosione, calore e vapore. Questo materiale è anche facilmente igienizzabile. Completo di termostato e timer fino a 250 °C in acciaio inox, che consente di avere ulteriore controllo sulla cottura. Il lato destro della struttura, su cui sono poste tutte le parti e le connessioni elettriche, è rimovibile, consentendo con facilità le riparazioni e la pulizia ad acqua della macchina. Questo prodotto è utilizzato in ristoranti, bar e tavole calde.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 52 x P. 51 x h. 37 cm
- 3 teglie incluse
- Distanza tra le teglie: 78 mm
- Camera di cottura in acciaio inox singola
- Portateglie in acciaio inox
- Struttura in acciaio inox
- Potenza: 2,91 Kw
- Capacità: 18 o 36 croissant (litri 37)
- Tensione di alimentazione: 230 V 50-60 Hz
- Lunghezza del cavo: 1,5 m
- Spina Schuko
- Certificato CE
- Prodotto in Italia

*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico

- n camere 1
- Potenza 2.91 kW

HOLITY.COM

Forno termoventilato a convezione 3 teglie h23_65



HOLITY.COM

Forno termoventilato a convezione 3 teglie h23_65

Tipologia: elettrico

N camere: 1

Potenza: 2.91 kW