



Forno a convezione con interno smaltato h11040

Forno elettrico professionale. Cottura a convezione con interno smaltato che consente una migliore propagazione del calore. Potenza 2670 W. Dim 59.5x61.5x57 cm (lpxh)

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 classici, definiti radianti, non hanno le ventole e quindi il calore creato dalle bobine rimane all'interno.

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.

La struttura del forno è in acciaio inossidabile, un acciaio resistente alla corrosione, e anche agli acidi, al vapore, alle alte temperature. L'interno smaltato permette una maggiore omogeneità del calore.

Caratteristiche:

- struttura in acciaio inossidabile con interni smaltati
- porta a doppi vetri
- con due motori
- range di temperatura da 0 a 300°C
- capacità 4x43.3x33.3 cm
- spazio tra le griglie 7 cm
- 4 placche incluse
- potenza 2670 W/230 V
- dimensioni 59.5x61.5x57 cm (lpxh)
- peso 38 kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Altezza** 57 cm
- **Larg.** 59,5 cm
- **Profondità** 61.5 cm
- **Capacità** 40 lt
- **Potenza** 26,4 kw
- **Tipologia** convezione

