



Forno a convezione con vapore h11041

Forno elettrico professionale con cottura a convezione uniforme e veloce. Corpo in acciaio inox e luce interna. Potenza 2670 W. dimensioni 59.8x61.8x57 cm (lpxh)

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 50 ai 300 °C. Sono ideali per i dolci soprattutto quelli lievitati.

I forno a convezione riducono notevolmente i tempi di cottura e sono particolarmente indicati anche per le pizze, arrosti e primi piatti. Tutti i forno a convezione sono dotati di termostato per regolare il tempo di cottura e la temperatura e presentano un sistema di umidificazione automatico per aumentare il grado di umidità in base alla necessità.

Questo forno, in particolare, è dotato anche di un sistema a vapore, perfetti per i cibi che richiedono un grado di umidità molto elevato, permettendo di conservare la morbidezza e il sapore degli alimenti.

La scocca del forno è in acciaio inox, un materiale molto resistente alla corrosione, ad agenti quali acidi, alte temperature e vapori. E' altamente igienico ed è facile da pulire e da mantenere.

Caratteristiche:

- corpo in acciaio inox
- interno smaltato
- porta a doppio vetro
- luce interna
- con due motori di ventilazione
- range di temperatura 0 a 300 °C
- timer da 0 a 120 minuti
- connessione al sistema idrico 3/4 "
- capacità 4x43.8x31.5 cm
- distanza tra le teglie 7 cm
- potenza 2670 W/230 V
- dimensioni 59.8x61.8x57 cm (lpxh)
- peso 39 kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Altezza** 57 cm
- **Larg.** 59,8 cm
- **Profondita** 62 cm
- **Capacità** 38 lt
- **Potenza** 2670 W
- **Tipologia** convezione