

Forno a convezione per panetteria con umidificazione code: 225516

Alloggiamento e camera realizzati in acciaio inossidabile 18/8.

La camera del forno è realizzata con angoli arrotondati per una facile pulizia.

La porta in vetro è fresca al tatto grazie a 2 strati di vetro con ventilazione naturale, cerniere sul fondo.

La lastra interna in vetro può essere rimossa per una facile pulizia.

Guarnizione per porta in silicone spesso, montata nell'alloggiamento per una facile manutenzione.

Camera dotata di illuminazione a LED per una visione chiara del processo.

Camera del forno isolata per mantenere il calore all'interno, sicuro ed efficiente dal punto di vista energetico.

Compatibile con 4 vassoi da 600 x 400 mm, non inclusi nel set.

La temperatura può essere impostata da 100°C a 260°C. Il timer può essere impostato fino a 120 minuti, è possibile il funzionamento continuo.

Grado di protezione dall'acqua: IPX3. Iniezione di vapore indiretto controllata da una pompa push, che spruzza acqua nella camera del forno.

2 ventole non reversibili.

Distanza supporto vassoio: 73 mm.

-  L'iniezione di vapore a spinta-pompa consente un'umidificazione controllata.
-  2 ventole fanno circolare aria calda per risultati di cottura uniformi.
-  La camera in acciaio inossidabile pressato con angoli arrotondati semplifica la pulizia.
-  Temperatura regolabile e un timer fino a 120 minuti si adattano a diverse esigenze di cottura.
-  Contiene fino a 4 teglie 600x400 mm.



Codice	V	W	LxWxH (W)
225516	230	3400	783x755x(H)634