

Forno a convezione con umidificazione H100S code: 229873

Alloggiamento in acciaio inossidabile.

Porta rimovibile a sfioramento con doppi vetri.

Camera parzialmente smaltata con illuminazione interna.

Riscaldamento mediante 2 elementi riscaldanti e 2 ventilatori.

Temperatura regolabile da 50 °C a 300 °C.

Umidificazione diretta, azionata manualmente con un pulsante.

Ingresso dell'acqua, che può essere collegato all'alimentazione dell'acqua, sul retro.

Timer: 0-120 min.

Compatibile con 4 vassoi GN 1/1.

Guide distanziate a: 75 mm.

Fornito con GN 1/1 gastronorm da 65 mm e griglia GN 1/1.

+ Porta a sfioramento con doppi vetri, che può essere rimossa per una facile pulizia.

+ I doppi ventilatori e gli elementi riscaldanti garantiscono una distribuzione uniforme del calore, migliorando i risultati di cottura e riducendo i tempi di preparazione.

+ Adatto per vassoi GN 1/1.



Codice	V	W	LxWxH (W)
229873	230	3500	699x608x(H)550