

N°1 forno elettrico ventilato 4 teglie 43,5 x 35 cm o 43,3 x 32,2 cm a convezione 58,9x66x58h cm 3.15 kW uno strumento essenziale per attività che vogliono proporre snack, pizza oltre che croissant e piatti caldi. Adatto alla cottura di pasticceria, gastronomia, snack, pizza, carne, pesce e pane.

Il suo utilizzo ti garantirà semplicità d'uso, grande affidabilità e massima sicurezza.

Le solide guide antiribaltamento impediranno alle teglie di scivolare durante l'inserimento e l'estrazione.

Un selettore permette la regolazione della temperatura da 50°C a 280°C ed è dotato di un timer di 60 minuti con allarme sonoro.

Il forno è dotato di due motori e due ventole che garantiscono la perfetta circolazione dell'aria all'interno della camera, offrendo così un ambiente ideale per ogni cottura.

Completamente in acciaio inox. La porta a ribalta contribuisce a contenere gli ingombri. Può contenere 4 griglie o teglie standard 43,5 x 35 cm o 43,3 x 32,2 cm.