

N°2 Forno elettrico digitale ventilato 10 teglie 60x40 o GN 1/1 cm a convezione vapore 84x91x115h cm 12.7 kW con sonda al cuore. Professionale e prestante forno ventilato a convezione con iniezione dell'acqua in camera, di elevata potenza e design lineare ed essenziale. Adatto alla cottura di pasticceria, gastronomia, snack, pizza, carne, pesce e pane.

Grazie a questo forno potrai ottenere risultati straordinari in cucina:

- Programmare e memorizzare le ricette
- Impostare il vapore diretto con precisione per mantenere morbidi i tuoi arrostiti e le pietanze preferite dei tuoi clienti!
- Rilevare l'esatta temperatura interna degli alimenti con l'utilizzo della sonda al cuore!
- Regolare la temperatura da 50°C a 280°C a display ed essere avvisato a cottura terminata da un allarme sonoro!
- Utilizzare teglie delle classiche dimensioni Gastronorm (GN 1/1) da ristorazione oppure 60x40 da pasticceria e panificio grazie alle guide bivalenti in dotazione.
- Mantenere la temperatura omogenea in tutta la camera: i due motori di ventilazione bidirezionali maggiorati creeranno infatti un ambiente ideale per ogni cottura.