



Forno a convezione misto vapore 10 teglie, con boiler gn 1/1 c/sonda al cuore

Prezzo 6,100.50 Euro

Esecuzione in acciaio inox. Facilità di installazione, praticità d'uso e semplice pulizia. Porte
[\[visit website\]](#)

Descrizione prodotto

Esecuzione in acciaio inox. Facilità di installazione, praticità d'uso e semplice pulizia. Porte con vetri temperati a tenuta. Ventilatore bidirezionale per permettere una uniformità di temperatura nella camera di cottura. Capacità GN. Il sistema di cottura a vapore permette di cuocere verdure ed alimenti in tempi rapidi, qualità di cottura eccellente e risparmio di energia. Tempi di cottura estremamente contenuti. Umidificazione all'interno della camera tramite immissione di vapore generato da un boiler dove l'acqua viene trasformata in vapore tramite energia elettrica. Timer fino a 120'. Termostato elettromeccanico. Piedini in inox regolabili in altezza.

Ulteriori informazioni

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 890 x 900 x 970

Energia: Ele

KW Elettrico: 17

Volt: 220

Modello: AIC0011/220/3

Descrizione magazzino: Negozio Casteggio

Tier Price:

