

SCHEDA TECNICA

Forno digitale con boiler, gas 20 teglie GN 2/1 – 40 teglie GN 1/1 dotato di carrello porta teglie

Caratteristiche:

- Forno combi con pannello di controllo digitale e selezione guidata
- Boiler incorporato
- Sensore per controllo reale dell'umidità
- Ciclo a convezione 25°C – 300°C avvio immediato
- Ciclo combinato convezione e vapore 25°C – 300°C avvio immediato
- Ciclo a vapore 25°C – 130°C avvio immediato
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento
- Ventola autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) con 5 livelli di velocità da 300 a 1500 giri/minuto
- Sonda per controllo temperatura in camera di cottura e al cuore del cibo
- Sistema di lavaggio integrato con contenitore separato e dosaggio automatico
- Sistema anticalcare con contenitore separato e dosaggio automatico
- Potenza elettrica 2,5 Kw
- Potenza gas 100 Kw