

PE46UE

FORNO CONVEZIONE - CONVECTION OVEN - FOUR À CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	4 teglie/trays GN 1/1 - 600x400 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	750x692x553 mm
PESO - WEIGHT	50 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	75 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	30 - 260 °C
POTENZA - POWER	3,3 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230 V / 50-60Hz



Forni elettrici a convezione per pasticceria. Struttura e camera di cottura in acciaio inox, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, illuminazione interna, guarnizione porta a pressione tipo professionale, guide portateglie GN a richiesta. Dotazione standard: temporizzatore manuale fine cottura 0-120', umidificazione manuale, 2 motori.



Electric convection ovens for pastries. Structure and baking chamber in stainless steel, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, innerlight, professional pressed in door gasket, tray racks for GN purpose on request. Standard equipment: manual stop cooking programmer 0-120', manual humidity control, 2 motors.



Fours électriques à convection pour les pâtisseries. Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, éclairage intérieur, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, glissières pour plaques GN sur demande. Equipement standard: régulateur du temps manuel 0-120', humidification manuelle, 2 moteurs.