

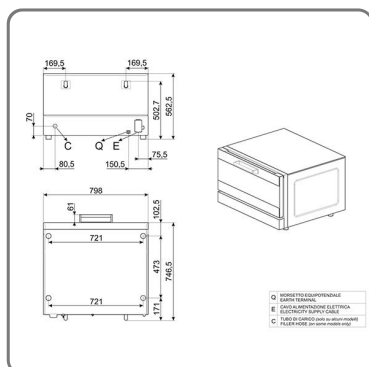
**FORNO ELETTRICO VENTILATO SMEG MOD. ALFA420H-2
CON UMIDIFICATORE - 4 TEGLIE cm.60x40 e GN 1/1
- TRIFASE 380V**

Forno Elettrico Ventilato Smeg Mod. ALFA420H-2 con Umidificatore - 4 Teglie cm. 60x40 e GN 1/1 - Trifase 380V



vedi prodotto online

CODICE: ALFA420H-2
MARCA: SMEG



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni e Dati Tecnici :

- Dimensioni: mm. 800x747 H563
- Capacità: 4 teglie mm. 600x400 (GN 1/1 non incluse)
- Distanza tra le teglie: 77 mm
- Alimentazione: Trifase 380V
- Potenza assorbita: 6,9 kW

Qualità Costruttiva:

- Costruzione in acciaio inox per garantire robustezza e resistenza alla corrosione
- Porta dotata di doppio vetro isolato con guarnizione per evitare la fuoriuscita di vapore, migliorando l'efficienza energetica e la sicurezza
- Illuminazione interna per una visione chiara durante la cottura

Caratteristiche di Funzionamento:

- Termostato manuale regolabile da 50°C a 270°C, offrendo ampia flessibilità per vari tipi di cottura
- Timer regolabile da 1 a 60 minuti per un controllo preciso della cottura
- Sistema di riscaldamento con due ventole controrotanti a senso alternato, che garantiscono una distribuzione uniforme del calore all'interno del forno per una cottura omogenea
- Funzione di umidificazione integrata, ideale per scongelare rapidamente, riscaldare cibi senza seccarli e migliorare l'aspetto del pane donando lucentezza nelle fasi iniziali della cottura

Ideale per Professionisti della ristorazione che cercano un forno robusto e versatile, perfetto per panifici, pasticcerie e attività di ristorazione che richiedono cotture uniformi e precise.