Forno per cottura a bassa temperatura e mantenimento in caldo **code: 225479**

Progettato per la cottura a bassa temperatura, il riscaldamento delicato e la tenuta.
Cottura controllata dalla sonda della temperatura interna per risultati interni precisi.
Sonda temperatura interna regolabile; la cottura termina al raggiungimento della temperatura target.
Passa automaticamente alla modalità di mantenimento dopo la cottura.
Funzionamento efficiente dal punto di vista energetico grazie all'isolamento termico di alta qualità.
Distribuzione del calore uniforme.
La temperatura della camera può essere regolata a incrementi di 1°C, da 30°C fino a 120°C.
La temperatura del nucleo può essere impostata da 25°C fino alla temperatura della camera.
La temperatura di mantenimento può essere impostata da 25°C fino alla temperatura del nucleo.
Timer regolabile fino a 60 ore per lunghi processi di cottura.
Controllo manuale della ventilazione per risultati succosi o croccanti.
Impostazione digitale e lettura del tempo, valori impostati e temperature correnti della camera/del nucleo.
Guide laterali universali per contenitori GN 1/1 e vassoi 600x400 mm.
Compatibile con 3 contenitori GN 1/1 o vassoi 600x400 mm.
Manici laterali incassati.
Maniglie esterne extra per un posizionamento sicuro.
Porta reversibile con configurazione cerniera sinistra o destra.



SPECIFICAZIONI

Potenza (entrata) (W)	1200	Quantità di imballaggio per il marketing	1
Tipo di imballo (mm)	Scatola	Programmabile	No
Larghezza (mm)	495		
Profondità (mm)	690		
Altezza (mm)	413		

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369225479	Materiale imballo plastica (g)	484
Codice Intrastat	85166090	Paese di origine	Cina
Unita´di vendita per Pallet	6	Quantità di imballaggio GS1	1
		Peso lordo (kg)	27.89