



FORNO COMBINATO COMPATTO 3X 1/2 GN CCO30 ELECTROLUX USATO

CODICE: TBUS00439



1.500,00€ +iva

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE FORNO COMBINATO COMPATTO 3X 1/2 GN CCO30 ELECTROLUX USATO

CCO30 - Forno combinato compatto elettrico Electrolux Libero - 3x 1/2 GN

La Linea Libero di Electrolux offre un programma completo di attrezzature pronte per la presa per cucinare, cuocere o grigliare in modo semplice e veloce di vari tipi di prodotti appena preparati. Le unità possono essere utilizzate in qualsiasi luogo. Il Forno Mini Combo Libero ha tutte le caratteristiche di un grande forno combinato, ma in dimensioni contenute, con solo allacciamento elettrico 230V, non sono necessari allacciamenti acqua o scarico.

Prestazione:

Dimensioni: 352 x 548 x 466 mm. (lxpxh)

Potenza di collegamento: 230 V. / 1 N / 50 Hz / 2,2 kW.

Serbatoio interno acqua e condensa.

Facile da usare:

Vano forno in acciaio inox e struttura parzialmente in acciaio inox con frontale in plastica blu.

Finestra frontale a doppia parete e illuminazione nel forno per una buona visione d'insieme.

Sono possibili quattro diversi metodi di preparazione:

- Aria calda (fino a 200 ° C)
- Vapore (circa 98 ° C)

Rivenditori di attrezzature per la Ristorazione da oltre 30 anni.



- Vapore a bassa temperatura (circa 85 ° C)

- Convezione combinata con vapore (fino a 200 ° C)

La circolazione del forno per mezzo di una ventola consente la cottura a convezione a una temperatura più bassa, con un risultato uniforme in tutto il forno.

Il riscaldamento combinato a vapore e convezione fornisce un calore umido che riduce la perdita di peso mentre la carne si rosola ancora bene.

Riduzione rapida della temperatura possibile con l'aiuto della ventola.

Pannello di controllo chiaro con manopole rotanti, funzione, temperatura e impostazione dell'ora.

Facile da spostare, può essere utilizzato ovunque sia disponibile un collegamento a 230 V, non è richiesto un collegamento per l'acqua o lo scarico.

Serbatoio estraibile per alimentazione acqua e raccolta condensa.

È disponibile un serbatoio dell'acqua separato per la cottura a vapore a lungo termine.

Guide per teglie piane a 5 livelli 1 / 2GN o 3 livelli 1 / 2-40 GN.

Di serie viene fornito un set completo di teglie GN.

Facile da pulire:

Camera forno con angoli arrotondati per una pulizia facile e veloce.

Guide facilmente rimovibili.

Superfici lisce internamente ed esternamente.

Ecologico:

Consumo energetico ridotto grazie al riscaldamento rapido.

Certificato H.



Rivenditori di attrezzature per la Ristorazione da oltre 30 anni.