



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

FORNO MINI COMBI

AFFIDABILITA' • Camera forno in acciaio inox. • Porta del forno autobilanciata. **RISPARMI** • Consumi ridotti di energia grazie ai rapidi tempi di cottura. **FUNZIONALITA'** • La circolazione dell'aria all'interno della camera, a mezzo ventilatore, rende possibile la cottura dei cibi a convezione in modo uniforme ad una temperatura ridotta. • Non è necessario alcun allacciamento idrico o di scarico; il forno è facile da spostare e può essere installato in qualunque posto provvisto di presa elettrica. • La combinazione della cottura a vapore con quella a convezione genera un ambiente di cottura più umido, che riduce l'imbrunimento dei cibi ed i cali di peso. • 4 diverse funzioni di cottura: - vapore a bassa temperatura (circa 85°C) - vapore massimo (oltre 98°C) – convezione - combinato convezione/vapore • Possibilità di alloggiare fino a 3 bacinelle GN1/2. • 5 livelli di posizionamento griglie. • Serbatoio d'acqua e set completo di teglie e griglie in dotazione. **PULIBILITA'** • Gli angoli arrotondati della camera rendono la pulizia più facile e veloce. • Conforme agli standard Europei di igiene e sicurezza. • Marchio



Tensione di alimentazione	230 V, 1N, 50
Peso netto - kg.	22
Potenza totale installata -	kW 2.15
Dimensioni esterne - mm	
altezza	465
profondità	560
lunghezza	340
Tipologia di griglie	1/2 Gastronorm
Numero di griglie	3
Alimentazione Elettrica	

PREZZO UNITARIO €1087,00.= + IVA 20 %

ATIS di Spagnol Ermes
Via. Pontebbana 11 33098 Valvasone Pn (italy)
Tel.0434/85360 – 3 Linee Urb. Fax 0434/85372
Sito internet: www.atis.it ; E-mail info@atis.it

