

La linea **PowerSnack Dual line** offre un forno elettrico, elegante e pratico ideale per i bar, pasticcerie, caffè o punti caldi. Può essere utilizzato anche come forno di sostegno in un ristorante grazie all'adattamento rapido del forno per le teglie GN 1/1.

I forni sono perfetti per la cottura di pasticceria, piatti gastronomia o pane fresco, precotto o surgelato.

CAPACITÀ: 4 teglie 400x600 o GN 1/1

PANELLO DI COMANDI DISPONIBILE: meccanico o digitale con programmi

- **DESIGN MODERNO, RIMARCABILE E ACTUALE** – la semplicità delle sue linee e l'eleganza lo rendono il forno ideale per una varietà di stili d'interior design.
- **HUMIDIFICATORE** – incluso per tutte le versioni.
- **FLESSIBILITÀ** – porta reversibile con serratura a destra o a sinistra secondo le caratteristiche dei locali rapidi; trasformazione rapida del forno in formato cucina, pannello meccanico o digitale.
- **ATTENZIONE AI DETTAGLI** – porta con doppio vetro per mantenere bassa la temperatura del vetro esterno della porta, comandi intuitivi, facile manutenzione quotidiana: supporti teglie smontabili e vetro interno porta che si apre per la pulizia.
- **AFFIDABILITÀ** - struttura molto robusta interamente in acciaio inox, camera di cottura con angoli arrotondati e scarico centrale dei grassi, lampada alogena da 40W protetta contro gli shock termici, serratura elettrica

CARATTERISTICHE

Struttura d'acciaio inox
Capacità : 4 teglie 400x600 mm o GN 1/1
Dimensioni: 805x870x570 mm (LxPxH)
Superficie di cottura : 0,96 m²
Peso netto: 65 kg
Alimentazione : 230V o 380 V – 50/60Hz
Potenza convezione : 6 kw
Passo : 70 mm
Illuminazione interna con lampada alogena 40 W

