Forno
IMETEC GOURMET PRO 300°C

Forno IMETEC GOURMET PRO 300°C

Art. 7270

Forno IMETEC GOURMET PRO 300°C

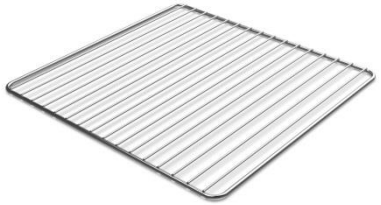
Descrizione tecnica:

- ***Tecnologia Pizza 300 °C***
- ***6 Funzioni di cottura:***
  - ***1. PIZZA 300°C: funzione che imposta automaticamente la temperatura a 300°C e la modalità di cottura statica (calore dal basso e dall'alto) per cuocere in 5 minuti un'ottima pizza gourmet.***
  - ***2. Cottura ventilata***
  - ***3. Cottura statica***
  - ***4. Cottura dal basso***
  - ***5. Grill***
  - ***6. Scongelamento***
- ***Pietra refrattaria e doppia porta salva calore brevettata***

Forno IMETEC GOURMET PRO 300°C

Descrizione tecnica:

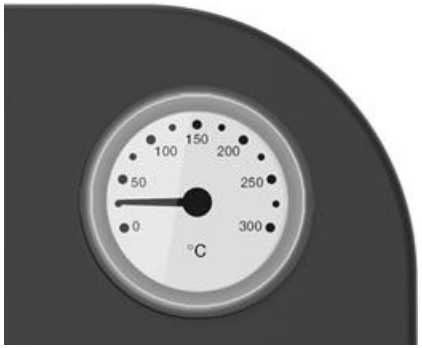
- ***Rivestimento interno alluminizzato per un'ottimale diffusione del calore.***
- ***4 accessori in dotazione:***
  - ***1. pala in alluminio per infornare la pizza direttamente sulla pietra refrattaria***
  - ***2. pietra refrattaria***
  - ***3. griglia in acciaio inox***
  - ***4. leccarda con rivestimento antiaderente ceramico, PFOA Free***



Forno IMETEC GOURMET PRO 300°C

Descrizione tecnica:

- ***2.200 Watt: da 0 a 300°C in pochi minuti.***
- ***Maxi capienza: 32 Litri.***
- ***Termometro integrato per visualizzare e tenere sotto controllo la temperatura del forno durante l'utilizzo.***
- ***Regolazione temperatura fino a 250°C + funzione mantenimento in caldo.***



IMETEC

TENACTA GROUP

FORNO

Tecnologia Pizza 300 °C

- 6 Funzioni di cottura
  1. PIZZA 300°C: funzione che imposta automaticamente la temperatura a 300°C e la modalità di cottura statica (calore dal basso e dall'alto) per cuocere in 5 minuti un'ottima pizza gourmet.
  2. Cottura ventilata
  3. Cottura statica
  4. Cottura dal basso
  5. Grill
  6. Scongelamento

Pietra refrattaria e doppia porta salva calore
Triplo vetro isolante per la massima sicurezza e tenuta del calore.
Rivestimento interno alluminizzato per un'ottimale diffusione del calore.
Doppia porta salva calore: evita dispersioni di calore durante l'apertura, per una cottura professionale di pizze, focacce, pane e dolci.
4 accessori in dotazione:

1. pala in alluminio per infornare la pizza direttamente sulla pietra refrattaria
2. pietra refrattaria
3. griglia in acciaio inox
4. leccarda con rivestimento antiaderente ceramico, PFOA Free

Pietra refrattaria: trattiene e distribuisce il calore uniformemente. Ideale per pizze, pane, focacce, dolci, pesce e verdure al cartoccio.
2.200 Watt: da 0 a 300°C in pochi minuti.
Maxi capienza: 32 Litri.
Termometro integrato per visualizzare e tenere sotto controllo la temperatura del forno durante l'utilizzo.
Regolazione temperatura fi no a 250°C + funzione mantenimento in caldo.

GOURMET PRO 300°C

PLUS

Tecnologia Pizza 300 °C
Pietra refrattaria: trattiene e distribuisce il calore uniformemente.
Ideale per pizze, pane, focacce, dolci, pesce e verdure al cartoccio.
2.200 Watt: da 0 a 300°C in pochi minuti.
6 Funzioni di cottura
Maxi capienza: 32 Litri.

Forno IMETEC GOURMET PRO 300°C

TECHNICAL SHEET

Product name	**FORNO IMETEC GOURMET PRO 300°C**
Reference	**7270**
Technical features	TYPE G6601 220-240 V 50/60 Hz 2200 W CE KEMA KEUR TENACTA GROUP S.p.A. VIA PIEMONTE 5 IT - 24052 AZZANO S. P. www.imetec.com
COD EAN:	
Type	**G6601**
LOGISTIC INFORMATION	**Imballo:1 pz** **Pallet: MC- GB** **Peso prodotto imballato kg** **Volume prodotto imballato …mc**