

FE42 FORNO ELETTRICO VENTILATO



DESCRIZIONE

Il forno elettrico FE42 è perfetto per cuocere contemporaneamente due portate in tempi brevi: un contorno per 6 persone ed allo stesso tempo un buon secondo di pesce, oppure tostare il pane e cuocere insieme la pizza, tutto grazie al capiente vano cottura di 42 litri combinato all'ottima potenza di 2000 watt. Dotato di funzione ventilazione del calore che offre la possibilità di cuocere in modo omogeneo ed in breve tempo qualsiasi tipo di pietanza, questa unità dispone di timer da 60 minuti, luce interna per tenere sempre sotto controllo i tuoi piatti e termostato regolabile da 100 a 230° C, mentre la cottura può essere impostata in 3 funzioni: standard, grill per rendere croccante e arrostitire al meglio la parte superiore delle pietanze e combinata.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|--|---|
| ✓ Capacità: 42 Lt | ✓ Ventilazione |
| ✓ Lampada interna | ✓ Vetro doppio per isolamento termico |
| ✓ Può contenere un piatto di diametro 32cm | ✓ Timer 60 minuti con segnale acustico |
| ✓ Termostato regolabile da 100° a 230° C | ✓ 4 resistenze riscaldanti in acciaio corazzato |
| ✓ Funzioni di cottura: base, grill, combinata | ✓ Indicatore luminoso di funzionamento |
| ✓ Accessori: 1 griglia, 1 leccarda, 1 maniglia di presa leccarda | ✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50/60Hz |
| ✓ Potenza: 2000 W | ✓ Dimensioni (L x H x P): 56.5 x 40 x 36 cm |
| ✓ Peso: 8.5 Kg | |