

INOXTREND®

Combi ovens for passion

XT STEAMER

Un forno che cucina delicatamente, solo con vapore

Caratteristiche:

- capacità: 4 x 1/1 GN
- dimensioni: cm 60 x 74 x 53 h
- alimentazione: elettrica
- potenza: 8 kW
- pannello comandi: elettromeccanico
- modalità di cottura: vapore (30-100°C)
- sistema vapore: boiler
- boiler **XT STEAMJET**, l'affidabile sistema di **INOXTREND** capace di produrre vapore immediato ed in modo continuativo.



⚡ VBA-104E

Caratteristiche costruttive:

- costruzione in acciaio inox 18/10 Aisi 304
- camera di cottura a tenuta stagna, con angoli arrotondati
- maniglia porta con apertura in entrambi i sensi e chiusura automatica. Il bloccaggio è regolabile per garantire la tenuta al vapore sulle guarnizioni della camera di cottura.
- porta in acciaio inox AISI 304 con 2 vetri temperati; interno apribile per facilitare la pulizia e la circolazione d'aria tra gli stessi.
- cerniere porta in AISI 304, con sistema di fissaggio regolabile.
- guarnizione porta, applicata ad incastro sulla facciata della camera di cottura, realizzata in gomma siliconica di tipo alimentare per alte temperature di utilizzo.
- isolamenti e componenti di qualità delle migliori marche
- dotazioni di sicurezza
- costruzione eseguita con cura artigianale

