

Forno elettrico a convezione
Electrical convection oven
Four à convection électrique
Elektro-Konvektionsofen
Horno eléctrico de convección



14100459

GOLOSO 4 UM-GRILL*



Caratteristiche e vantaggi

- Tecnologia a convezione con grill e umidificatore
- Regolazione manuale della temperatura
- Gestione manuale cotture con timer 120 - ∞ minuti
- Distanza guide 65 mm
- Illuminazione interna

Characteristics and advantages

- Convection technology with grill function and humidifier
- Manual temperature adjustment
- Manual cooking control with timer from 120 minutes to ∞
- Slides distance 65 mm
- Interior lighting

Caractéristiques et avantages

- Technologie à convection avec gril et humidificateur
- Réglage manuel de la température
- Gestion manuelle des cuissons avec une minuterie 120 - ∞ minutes
- Distance entre les guides 65 mm
- Illumination interne

Merkmale und Vorteile

- Konvektionstechnik mit Grill und Luftbefeuchter
- Manuelle Temperatureinstellung
- Manuelle Steuerung der Garprozesse mit Timer 120 - ∞ Minuten
- Schienenabstand 65 mm
- Innenbeleuchtung

Características y ventajas

- Tecnología de convección con grill y humidificador
- Ajuste manual de la temperatura
- Gestión manual de la cocción con temporizador 120 - ∞ minutos
- Distancia entre las bandejas 65 mm
- Iluminación interna

* Senza griglie e senza bacinelle Gastronorm
* Without grids and without Gastronorm trays
* Sans grilles et sans bacs Gastronorm
* Ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter
* Sin rejillas y sin bandejas Gastronorm

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	N. Camere No. Chambers N. Chambres Nr. Kammern N° Cámaras	Capacità GN2/3 Capacity GN2/3 Capacité GN2/3 Fassungsvermögen GN2/3 Capacidad GN2/3	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
GOLOSO 4 UM-GRILL	605 mm	580 mm	450 mm	1	4*	30°-280°C	230V~ (50/60 Hz)	2,8 KW	26 Kg

* Altezza massima 40 mm / Max height 40 mm / Hauteur maximale 40 mm / Maximale Höhe 40 mm / Altura máxima 40 mm

Accessori

Optionals / Accessoires
Zubehör / Accesorios

Bacinella Gastronorm, GN 2/3 H20 mm

Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

10040048

Bacinella Gastronorm, GN 2/3 H40 mm

Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

10040044

Griglia GN2/3

Grid
Grille
Rost
Rejilla

10040049

Teglia in alluminio

Aluminium plate
Plat en aluminium
Aluminiumpfanne
Bandeja de aluminio

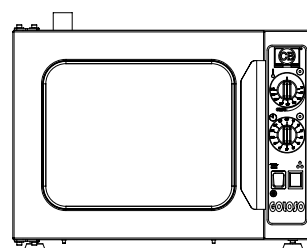
01420001

Info tecnica

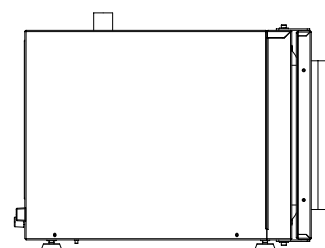
Technical info / Infos techniques
Technische Info / Info técnica

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	Schuko 230V~
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 13 A Max. current 13 A Courant max. 13 A Max. Strom 13 A Corriente máx. 13 A
Cavi di alimentazione Power cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1
Collegamento idrico Water connection Raccordement d'eau Wasseranschluss Conexión de agua	Attacco 3/4" Water connection 3/4" Raccordement d'eau 3/4" Wasseranschluss 3/4" Conexión de agua 3/4"
Capacità teglie Capacity plates Capacité plats Fassungsvermögen Pfannen Capacidad bandejas	4 GN 2/3

ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA



LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

