

SKU: FRNCV133M

Ristosubito

Forno a convezione professionale elettrico CEM Modello FRNCV133M



Descrizione

Forno elettrico a convezione CEM Modello FRNCV133M

Il forno elettrico a convezione **CEM Modello FRNCV133M** è un forno professionale ventilato progettato per l'uso in cucine di ristoranti, bar, gastronomie e laboratori che necessitano di uno strumento compatto e performante per la cottura uniforme di diverse preparazioni.

La struttura è pensata per garantire una **manutenzione semplice** e un utilizzo intuitivo, rendendolo adatto sia come forno principale in spazi ridotti sia come supporto in cucine con più linee di lavoro.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito
- **Modello:** CEM FRNCV133M
- **Tipologia:** forno elettrico a convezione
- **Alimentazione:** 220 V
- **Potenza:** 2,52 kW
- **Dotazione griglie :** 4 griglie 43,5 x 30,5 cm
- **griglie(tabella):** 4 griglie
- **Lunghezza:** 59,5 cm

- **Profondità:** 60 cm
- **Altezza:** 58 cm
- **Peso:** 36 kg
- **Alimentazione (tabella):** elettrica
- **Categoria:** forni elettrici a convezione professionali

Descrizione funzionale

Il forno a convezione CEM FRNCV133M utilizza la circolazione di aria calda per garantire una cottura omogenea di pietanze dolci e salate, riducendo i tempi rispetto ai forni statici e migliorando la qualità del prodotto finito.

La presenza di 4 griglie da 43,5 x 30,5 cm consente di gestire più preparazioni contemporaneamente, ottimizzando gli spazi interni e aumentando la produttività per cicli di cottura ripetuti durante il servizio.

Utilizzi consigliati

Il forno elettrico a convezione CEM Modello FRNCV133M è indicato per **gastronomie, bar, bistrot, piccoli ristoranti, pasticcerie e laboratori** che cercano un forno compatto, con potenza 2,52 kW e alimentazione 220 V, facile da inserire in impianti esistenti.

Le dimensioni esterne contenute (59,5 x 60 x 58 cm) e il peso di 36 kg lo rendono adatto all'installazione su banchi o supporti dedicati, integrandosi facilmente in cucine professionali dove è necessario sfruttare al meglio ogni spazio.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica chiara** con dati su potenza, alimentazione, dimensioni, peso e numero di griglie incluse.
- **Inserito nella categoria forni a convezione**, con possibilità di confrontarlo rapidamente con modelli di capacità, potenza e prezzo diversi.
- **Servizi dedicati** come richiesta di preventivo, assistenza pre-vendita e informazioni su spedizioni, garanzia e metodi di pagamento direttamente dalla pagina prodotto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	58
Lunghezza (cm)	59.5
Profondità (cm)	60
Teglie	4 teglie