



Forno per brioches elettrico a convezione, porta ribalta, comandi meccanici, 4 teglie 433x333 mm, potenza 2,8 kw

MODELLO: TOM443ECO

Dimensioni esterne
L 557 x P 585 x H 568 mm

642,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 557 mm x P 585 mm x H 568 mm
Peso netto	40 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50°C/300°C
Alimentazione	220-240 V/ 50-60 Hz
Potenza elettrica totale	2,8 Kw
Regolazione Tempo	1-120'
Vapore diretto	No
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia 433 mm x 333 mm, 1 teglia 433 mm x 333 mm, 2 ventole, illuminazione interna
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x

Alimentazione forno	forno elettrico
Caratteristica porta	Doppio vetro e a ribalta
Tipologia cottura forno	Convezione
Cremagliere	Removibili
Tipologia Forno Professionale	Per pasticceria
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	4 teglie 433 x 333 mm
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Forno elettrico a convezione per brioches, porta a ribalta, comandi meccanici, predisposto per l'inserimento di 4 teglie 433 x 333 mm e potenza 2,8 kw.

Il **forno elettrico a convezione** è ideale per la cottura professionale di dolci e prodotti di pasticceria. Un elemento indispensabile all'interno di bar, pasticcerie e nella ristorazione in quanto consente preparazioni accurate e veloci.

La **cottura a convezione** che accomuna questa gamma di forni garantisce cotture uniformi anche a pieno carico grazie alla circolazione d'aria forzata all'interno della camera del forno. Inoltre ottimizza i tradizionali tempi di cottura e permette di cucinare diverse pietanze sui vari livelli del forno, mantenendo inalterate le caratteristiche degli alimenti, gusti e sapori.

Il forno ha alte prestazioni di cottura grazie alle **2 ventole**. Inoltre garantisce un elevato isolamento termico grazie alla **camera di cottura in acciaio** e la **porta doppio vetro**.

La struttura del forno, con **porta a ribalta e maniglia maneggevole**, permette di utilizzare fino a **4 teglie di dimensioni 433 x 333 mm** e di rimuovere facilmente le **cremagliere**. La **camera con angoli arrotondati** permette la facile pulizia del forno e la base della camera di cottura diamantata facilita lo scarico della condensa interna.

Nel forno la gestione di temperatura e cotture è meccanica. Nel pannello di controllo sono presenti la **spia timer**, il **timer elettromeccanico a molla** (con regolazione da 1 a 120'), la **spia termostato** ed il **termostato** (da 50° a 300°C).

IL FORNO NON E' PREVISTO DI SCARICO DELL'ACQUA.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 433 x 333 mm:

- 1 TEGLIA 433 x 333 mm:

- 2 VENTOLE:

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

N.B: PER QUESTIONI DI SICUREZZA, I FORNI CON PORTA A RIBALTA NON SONO ACCESSORIABILI CON SUPPORTI. SI CONSIGLIA PERTANTO DI APPOGGIARLI SU UN PIANO FISSO (BANCONE/ TAVOLO).

FOTO PURAMENTE INDICATIVA