

Forno elettrico a convezione per pasticceria con umidificatore, comandi meccanici, trifase per 4 teglie 600x400 mm

MODELLO: TOMU464PW

Dimensioni esterne

L 724 x P 730 x H 598 mm

986,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 724 mm x P 730 mm x H 598 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	50°C/300°C
Alimentazione	380-415V 50/60 Hz
Peso	52 Kg
Potenza elettrica totale	4,8 kw
Regolazione Tempo	1-120’
Vapore diretto	No
Dotazione di serie	1 griglia 600 mm x 400 mm, 2 ventole unidirezionali, 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 600 x 400 mm
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno elettrico a convezione per pasticceria con umidificatore e comandi meccanici, voltaggio trifase predisposto per l'inserimento di 4 teglie 600 mm x 400 mm e porta a ribalta.

Il forno elettrico meccanico è ideale per la pasticceria e la panificazione professionale. Il sistema di **cottura a convezione** lo rende un forno capace di cotture più veloci e uniformi rispetto alle cotture tradizionali statiche. Nella camera vi è infatti una circolazione forzata dell'aria prodotta **da 2 ventole unidirezionali** (che ruotano sempre e solo in un senso di rotazione), perciò la cottura se non avviene con una corretta preparazione della camera (preriscaldamento) determina una non uniformità di riscaldamento/cottura.

L'**umidificatore** è gestito manualmente dall'utilizzatore attraverso apposito pulsante inserito nel pannello comandi. (Per utilizzare la funzione umidificatore è necessario effettuare un collegamento alla rete idrica). L'umidificatore, se attivato, immette acqua nella camera, nella zona della ventola. Il vapore che si forma è essenziale per la cottura di dolci e prodotti da pasticceria in quanto favorisce un'ottima lievitazione e cotture sempre soffici e gustose.

Nel forno la gestione di temperatura e cotture è meccanica. Nel pannello di controllo sono presenti, oltre al **tasto di umidificazione,** la **spia timer,** il **timer** (con regolazione da 1 a 120'), la **spia termostato** ed il **termostato** (da 50° a 300°). La temperatura di regolazione è da 30°C a 260°C.

La **struttura in acciaio inox** del forno, sia all'interno sia all'esterno, si adatta all'inserimento di **4 teglie** di dimensioni **600 mm x 400 mm**. L'apertura della **porta** è **a ribalta,** la **maniglia resistente ed ergonomica.** Per assicurare una facile gestione e la pulizia le **cremagliere sono estraibili** la camera interna ha gli **angoli arrotondati** e la **base della camera di cottura è diamantata** per facilitare lo scarico della condensa interna.

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

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 600 mm x 400 mm;

- 2 VENTOLE UNIDIREZIONALI;

- 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