

# Forno per cornetti elettrico a convezione con grill, porta ribalta, comandi meccanici, 4 teglie 433x333 mm, 3,5 kw

## MODELLO: TOM443S

### Dimensioni esterne

L 557 x P 585 x H 568 mm

## 578,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

| | |
|---|---|
| **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** | 3,5 Kw |
| **Regolazione Tempo** | 1-120’ |
| **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** | Sì |
| **Fasi di cottura** | No |
| **Umidificatore** | No |
| **Materiale di costruzione** | Acciaio INO x |
| **Normative** | CE disponibile |

## 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 3,5 kw con grill.**

**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** (con regolazione da 1 a 120'), la **spia termostato** ed il **termostato** (da 50° a 300°).

**Il forno è inoltre dotato di grill.**

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**