

**Forno elettrico a convezione, comandi elettromeccanici con umidificatore, per 5 teglie GN1/1 o 600x400 mm**

**Prezzo: 2.391,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** FER051

**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Forni elettrici pasticceria manuali

---

## Descrizione breve

---

## Descrizione

**Forno elettrico a convezione, comandi elettromeccanici con umidificatore, per 5 teglie GN1/1 o 600x400 mm.**

Il **forno elettromeccanico elettrico** con **cottura a convezione** è lo strumento ideale per la cottura di dolci e prodotti di pasticceria, nonché per la panificazione e la gastronomia.

La cottura a convezione, grazie alla circolazione forzata di aria nella camera, permette invece cotture più veloci e sempre uniformi.

Il forno elettrico a convezione presenta **pannello di comandi elettromeccanico, manopola di regolazione della temperatura da 0 a 280°C.**

Il **timer** può essere **regolato da 1 a 120'** ed è anche possibile impostare la **funzione infinito** per un funzionamento continuo del forno.

Nel pannello dei comandi è presente anche l'**interruttore per la ventola a due velocità.**

Il forno è predisposto per l'inserimento di 5 teglie GN1/1 o 600 mm x 400 mm.

E' presente anche la **funzione di umidificatore.**

**L'umidificatore** è gestito manualmente dall'utilizzatore attraverso l'apposita manopola inserita 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. La percentuale e la fase in cui si aggiunge il vapore sono gestiti manualmente.

### DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 600 mm x 400 mm;

- 1 VENTOLA AUTOREVERSE CHE DURANTE LA COTTURA CAMBIA AUTOMATICAMENTE IL SENSO DI ROTAZIONE PER PERMETTERE UNA MIGLIORE DISTRIBUZIONE DEL CALORE ALL'INTERNO DELLA CAMERA E QUINDI UNIFORMITA' DELLA COTTURA.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

---

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 905 mm x P 845 mm x H 726 mm
<b>Peso netto</b>	98 kg
<b>Temperatura d'esercizio</b>	Da 0°C a 280°C
<b>Dotazione di serie</b>	1 griglia 600 mm x 400 mm, 1 ventola autoreverse
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio INOX - AISI304
<b>Alimentazione</b>	380-415V 3N 50/60 Hz
<b>Potenza elettrica totale</b>	7,9 Kw
<b>Alimentazione forno</b>	forno elettrico
<b>Tipologia cottura forno</b>	Convezione
<b>Cremagliere</b>	Adatte a teglie GN 1/1 e 600x 400 mm
<b>Tipologia Forno Professionale</b>	Per pasticceria/gastronomia
<b>Pannello comandi forno</b>	Meccanico
<b>Predisposizione teglie</b>	5 teglie GN 1/1 o 600x400mm
<b>Grill</b>	No
<b>Fasi di cottura</b>	No
<b>Umidificatore</b>	Sì
<b>Lavaggio automatico</b>	No
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INOX
<b>Vapore diretto</b>	Sì
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino