

Forno a gas a convezione, comandi elettromeccanici con umidificatore, per 10 teglie GN1/1 o 600x400 mm

MODELLO: RGU101

Dimensioni esterne

L 905 x P 845 x H 1131 mm

3.758,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 905 mm x P 845 mm x H 1131 mm
Peso netto	156 kg
Alimentazione	220-240 V/ 50 Hz
Potenza gas totale	19 Kw
Vapore diretto	Si
Dotazione di serie	1 griglia 600 mm x 400 mm, 2 ventole autoreverse
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Alimentazione forno	forno a gas
Tipologia cottura forno	Convezione
Cremagliere	Adatte a teglie GN 1/1 e 600 x 400 mm

Tipologia Forno Professionale	Per pasticceria/gastronomia
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	10 teglie GN 1/1 o 600 x 400mm
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Forno a gas a convezione, comandi elettromeccanici con umidificatore, per 10 teglie GN1/1 o 600x400 mm.

Il **forno elettromeccanico a gas** con **cottura a convezione** è lo strumento ideale per la cottura di dolci e prodotti di pasticceria, nonchè 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. E' presente anche la funzione di umidificatore.

La **modalità a convezione** è la più utilizzata per cuocere brioches, prodotti di pasticceria secca e salata, voulevant, tranci di pizza, torte salate, pane, arrostire patate e carni. Può essere completata con l'aggiunta di vapore per realizzare cotture combinate o conclusa con una fase grill per donare croccantezza all'alimento. Range di temperatura: 30°-280°C.

Convenzione con umidificatore: L'immissione di vapore in camera è temporizzata ed impostabile dal 20% al 100% per esaltare la morbidezza dell'alimento in cottura. Range di temperatura: 30°-130°C.

Il forno a gas 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 e la spia di ripristino del gas in camera.

Il forno è predisposto per l'inserimento di 10 teglie GN1/1 o 600 mm x 400 mm.

E' presente anche la funzione di umidificatore.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 600 mm x 400 mm;

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA