

Forno a gas convezione-vapore-misto, comandi elettromeccanici, umidificatore, per 5 teglie GN1/1 o 600x400 mm

MODELLO: RVU051

Dimensioni esterne

L 905 x P 845 x H 749 mm

4.221,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 905 mm x P 845 mm x H 749 mm
Peso netto	99,5 kg
Alimentazione	220-240 V/ 50 Hz
Potenza gas totale	9,5 Kw
Vapore diretto	Si
Dotazione di serie	1 griglia 600 mm x 400 mm, 1 ventola autoreverse
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Alimentazione forno	forno a gas
Tipologia cottura forno	Convezione - vapore - misto
Cremagliere	Adatte a teglie GN 1/1 e 600 x 400 mm

Tipologia Forno Professionale	Per pasticceria/gastronomia
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	5 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 convezione-vapore-misto, comandi elettromeccanici, umidificatore, per 5 teglie GN1/1 o 600x400 mm.

Il **forno a gas combinato** ha possibilità di scegliere tra **cottura a convezione, vapore o mista**.

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 vapore: 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.

Convezione misto vapore: L'immissione di vapore in camera è gestito dalla scheda che immette vapore in camera tramite un getto d'acqua che viene spruzzato sulle resistenze o scambiatore di calore, in modo automatico. La gestione del vapore in eccesso viene sempre gestito dalla scheda tramite apertura o chiusura di un camino di sfiato. Range di temperatura: 30°-280°C.

Sul pannello comandi presenta la possibilità di **regolare la temperatura da 0 a 280°C** e la **regolazione** del **timer da 1 a 120'**. E' anche presente la funzione di infinito per un funzionamento continuo del forno.

E' presente **umidificatore temporizzato**, **interruttore della ventola a due velocità** e **spia di ripristino del gas in camera**.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA DI DIMENSIONI 600 mm X 400 mm;

- 1 VENTOLA AUTOREVERSE PER UNIFORMARE IL CALORE IN CAMERA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA