



Forno a gas convezione-vapore-misto, touch screen, per 10 teglie GN1/1 o 600x400 mm con lavaggio automatico

MODELLO: RVU101PWA

Dimensioni esterne

L 905 x P 845 x H 1131 mm

5.398,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 905 mm x P 845 mm x H 1131 mm
Alimentazione	220 - 240 V/ 50 Hz
Peso	156 Kg
Vapore diretto	Sì
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	Touch
Predisposizione teglie	10 teglie GN 1/1 o 600 x 400mm
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	Sì
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Forno programmabile a gas per pasticceria/gastronomia predisposto per 10 teglie GN1/1 o 600 mm x 400 mm, pannello comandi touch-screen, opzioni cottura convezione, vapore, misto e con sistema di lavaggio automatico integrato.

Il forno combinato a gas con cottura a convezione è lo strumento ideale per la cottura di dolci e prodotti di pasticceria, nonché per la panificazione e la gastronomia. Il funzionamento a gas è vantaggioso per l'economicità nei consumi e la velocità di cottura.

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

Il forno a gas combinato ha un **pannello touch screen da 5" capacitivo con paratie porta teglie bivalenti removibili** e sostituibili sia con teglie pasticceria sia con teglie gastronomia. L'**interasse** tra le teglie è di **74 mm**.

Il forno prevede la possibilità di utilizzare **tre metodi di cottura: convezione, vapore e misto**.

La **modalità a convezione** è la più utilizzata per cuocere brioches, prodotti di pasticceria secca e salata, voulevant, tranci di pizza, torte salate, pane, arrostiti 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.

Convezione 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.

Il ricettario è incluso con scheda capace di memorizzare ricette personalizzate (16 cicli per ogni ricetta).

Il forno è previsto di due ingressi d'acqua: ingresso d'acqua normale e ingresso d'acqua addolcita.

La **camera di cottura** è in **acciaio AISI304** con angoli arrotondati.

La guarnizione è inserita nella facciata della camera di cottura per una massima tenuta della porta.

La bacinella raccoglie liquidi/condensa è posta sotto alla porta.

La **porta** ha **doppio vetro** con canale d'aria per consentire la ventilazione del vetro esterno della porta.

E' presente **2 ventole autoreverse** con due possibilità di controllo della ventilazione.

Lo sfiato della camera viene regolato elettronicamente.

Il riscaldamento è indiretto a tubi di fiamma tramite bruciatori atmosferici.

Il controllo del riscaldamento avviene su due potenze.

La **temperatura d'esercizio** può essere regolata **da 30°C a 280°C**.

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:

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO:

- PANNELLO COMANDI TOUCHSCREEN:

- SONDA AL CUORE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA