



Forno elettrico convezione-vapore-misto touch screen, umidificatore, per 5 teglie GN1/1 o 600x400 mm con lavaggio automatico

MODELLO: FEM051PWA

Dimensioni esterne

L 905 x P 845 x H 726 mm

3.176,00 € + IVA

 **Prodotto in 15/20 gg**



Dimensioni esterne	L 905 mm x P 845 mm x H 726 mm
Peso netto	98 kg
Alimentazione	380 - 415 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Potenza elettrica totale	7,9 Kw
Distanza teglie	74 mm
Vapore diretto	Si
Dotazione di serie	1 GRIGLIA 600 mm x 400 mm; 1 VENTOLA AUTOREVERSE; SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO; PANNELLO COMANDI TOUCHSCREEN; SONDA AL CUORE
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Alimentazione forno	forno elettrico
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	5 teglie GN 1/1 o 600 x 400mm
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Si
Lavaggio automatico	Si
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Forno programmabile elettrico per pasticceria/gastronomia predisposto per 5 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 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 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). Offre 100 ricette di gastronomia e pasticceria pronte all'uso e modificabili.

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 **1 ventola autoreverse con due possibilità di controllo della ventilazione**.

Riscaldamento tramite resistenze circolari corazzate ad alta efficienza.

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:

- 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:

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO:

- PANNELLO COMANDI TOUCHSCREEN:

- SONDA AL CUORE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA