



**Forno elettrico, comandi meccanici,
porta a ribalta, monofase per 4 teglie
460x340 mm**

MODELLO: REI46

Dimensioni esterne

L 590 x P 635 x H 570 mm

436,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 590 mm x P 635 mm x H 570 mm
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	0°C / 270°C
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Peso	52 Kg
Potenza elettrica totale	2,7 kw
Regolazione Tempo	1-120'
Requisito cavo di alimentazione	Cavo monofase 3 poli(1P+N+T)
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia 460 mm x 340 mm, 1 ventola unidirezionali, illuminazione interna
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x

Alimentazione forno	forno elettrico
Caratteristica porta	Doppio vetro e a ribalta
Tipologia cottura forno	Convezione
Cremagliere	Removibili
Tipologia Forno Professionale	Per pasticceria
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	4 x 460mm x 340mm
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	No
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Forno elettrico per pasticceria, comandi meccanici, porta a ribalta, monofase per 4 teglie 460x340 mm.

Il forno elettrico meccanico, pensato e prodotto in ITALIA, è ideale per la pasticceria e la panificazione professionale. Il sistema di **cottura a convezione** lo rende un forno capace di cotture più veloci e uniformi rispetto alle cotture tradizionali statiche. Nella camera vi è infatti una circolazione forzata dell'aria prodotta **da 1 ventola unidirezionale** (che ruota sempre e solo in un senso di rotazione), perciò **si raccomanda di eseguire sempre un corretto preriscaldamento della camera di cottura** (almeno 30°C superiori alla successiva temperatura di cottura) per poter ottenere un risultato finale uniforme.

Nel forno la gestione di temperatura e cotture è meccanica. Nel pannello di controllo sono presenti, la **spia timer**, il **timer** (con regolazione da 1 a 120'), la **spia termostato** ed il **termostato** (da 0° a 270°). La temperatura di regolazione è da 0°C a 270°C.

E' possibile **impostare il timer** ad un tempo indeterminato/ infinito.

Allo **scadere del tempo** impostato, **IL TIMER, emette un segnale acustico**, avvertendo così il completamento del processo di cottura.

La **struttura in acciaio inox** del forno, sia all'interno sia all'esterno, si adatta all'inserimento di **4 teglie** di dimensioni 460 mm x340 mm. L'apertura della **porta è a ribalta**, la **maniglia resistente ed ergonomica**. Per assicurare una facile gestione e la pulizia le **cremagliere sono estraibili** la camera interna ha gli **angoli arrotondati** per facilitare la pulizia.

L'interasse tra i 4 livelli teglie corrisponde a 70mm/7cm.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 460 mm x340 mm:

- 1 VENTOLE UNIDIREZIONALI:

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

N.B: PER QUESTIONI DI SICUREZZA, I FORNI CON PORTA A RIBALTA NON SONO ACCESSORIABILI CON SUPPORTI. SI CONSIGLIA PERTANTO DI APPOGGIARLI SU UN PIANO FISSO (BANCONE/ TAVOLO).

FOTO PURAMENTE INDICATIVA