



Forno elettrico, con umidificatore, comandi meccanici, porta a ribalta, monofase per 4 teglie 600x400 mm o GN1/1

MODELLO: REI60

Dimensioni esterne
L 730 x P 690 x H 605 mm

727,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 730 mm x P 690 mm x H 605 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	3,2 kw
Regolazione Tempo	1-120'
Vapore diretto	No
Requisito cavo di alimentazione	Cavo monofase 3 poli(1P+N+T)
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia 325 mm x 530 mm, 2 ventole 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 teglie 600 x 400mm o GN 1/1
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Si
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Forno elettrico per pasticceria, con umidificatore, comandi meccanici, porta a ribalta, monofase per 4 teglie 600x400 mm + GN1/1.

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 2 ventole unidirezionali** (che ruotano 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** (0°C a 270°C). 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 **600 mm x 400 mm e GN1/1**. 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**.

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

Il forno è previsto di un **pulsante per umidificazione** camera ed è considerato un forno a CONVEZIONE. La cottura a VAPORE non è una funzione impostabile del forno ma è possibile solo l'introduzione manuale dell'acqua tramite il pulsante di umidificazione.

Per utilizzare la funzione umidificatore è necessario effettuare un **collegamento alla rete idrica**.

L'**umidificatore**, se attivato, **immette acqua nella camera, nella zona della ventola**.

L'umidità **si genera dall'acqua che fuoriesce dal tubicino in acciaio posto sulla ventola**, ed **evapora tramite l'azione del calore e la rotazione della ventola**.

La **combinazione di aria calda ad una piccola quantità di umidità** permette di **cuocere e riscaldare ogni tipo di alimento senza seccarlo**, evitando la formazione prematura della crosta sul cibo.

IL FORNO NON E' PREVISTO DI SCARICO DELL'ACQUA.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 325mm x 530 mm:

- 2 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