



Forno elettrico a convezione con umidificatore, porta bandiera, comandi meccanici, trifase, 4 teglie 600x400 mm o GN 1/1

MODELLO: SHANGO4GN

Dimensioni esterne

L 885 x P 820 x H 570 mm

1.039,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 885 mm x P 820 mm x H 570 mm
Dimensioni interne	L 660 mm x P 440 mm x H 380 mm
Interasse	80 mm
Potenza	6,2 KW
Peso netto	75 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	50° / 270°C
Regolazione Tempo	1-120'
Vapore diretto	No
Requisito cavo di alimentazione	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia GN1/1, 2 ventole autoreverse, illuminazione interna
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa non inclusi. Installazione a cura di un tecnico qualificato.
Struttura esterna	In acciaio ino x

Porta	Non reversibile
Alimentazione forno	forno elettrico
Caratteristica porta	Doppio vetro e a libro
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	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE

**Materiale di costruzione
struttura interna**

In acciaio ino x

Descrizione

Forno elettrico a convezione per pasticceria, umidificatore, porta bandiera, comandi meccanici, trifase, 4 teglie 600x400 mm.

Il **forno elettrico meccanico, pesato e costruito 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 autoreverse** che durante la cottura cambiano automaticamente il senso di rotazione per permettere una distribuzione migliore del calore in camera e di conseguenza uniformità di cottura.

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.

L'**umidificatore** è gestito manualmente dall'utilizzatore attraverso apposito pulsante inserito nel pannello comandi. (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**. Il sistema di **umidificazione in entrambe le ventole** garantisce un'umidità uniforme in tutta la camera.

Il vapore che si forma è essenziale per la cottura di dolci e prodotti da pasticceria in quanto favorisce un'ottima lievitazione e cotture sempre soffici e gustose.

Nel forno la gestione di temperatura e cotture è meccanica. Nel pannello di controllo sono presenti, oltre al **tasto di umidificazione**, la **spia timer**, il **timer** (con regolazione da 1 a 120'), la **spia termostato** ed il **termostato** (da 50° a 270°).

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** oppure GN 1/1 (la cremagliera permette di inserire sia teglie/griglie 60x40 che GN1/1, quest'ultima con antiribaltamento).

L'apertura della **porta è a bandiera**, la **maniglia resistente ed ergonomica**. Per assicurare una facile gestione e la pulizia le **cremagliere sono estraibili** la camera interna ha gli **angoli arrotondati** e la **base della camera di cottura è diamantata** per facilitare lo scarico della condensa interna.

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

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 600 mm x 400 mm:

- 2 VENTOLE AUTOREVERSE:

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

