



**Forno elettrico a convezione,
umidificatore, porta
bandiera, meccanico, trifase, 6 teglie
600x400 o GN1/1mm**

MODELLO: SHANGO6GN

Dimensioni esterne
L 885 x P 825 x H 725 mm

1.351,00 € + IVA

 **Prodotto in 15/20 gg**



Dimensioni esterne	L 885 mm x P 825 mm x H 725 mm
Dimensioni interne	L 660 mm x P 450 mm x H 520 mm
Interasse	75 mm
Potenza	7,8 KW
Peso netto	85 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	50°C - 270°C
Regolazione Tempo	1-120'
Vapore diretto	No
Requisito cavo di alimentazione	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)
Dotazione di serie	1 griglia GN1/1, 2 ventole autoreverse, illuminazione interna
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione struttura interna	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	6 teglie 600 x 400 mm o GN1/1
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE

Descrizione

Forno elettrico a convezione, umidificatore, porta bandiera, meccanico, trifase, 6 teglie 600x400 o GN1/1mm.

Il forno elettrico meccanico SHANGO6GN è dotato di reggigriglia BIVALENTI (predisposizione teglie) 600x400 mm + GN1/1 (motivo per cui nelle dotazioni vi è una griglia GN1/1). Per questo è un forno che si adatta sia alla pasticceria che alla gastronomia.

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.

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. 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°C a 270°C).

La **struttura in acciaio inox** del forno, sia all'interno sia all'esterno, si adatta all'inserimento di **6 teglie** di dimensioni **600 mm x 400 mm**. 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.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 525 mm x 325 mm;

- 2 VENTOLE AUTOREVERSE;

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA