

Forno elettrico a convezione, umidificatore, porta bandiera, comandi meccanici, trifase, 10 teglie 600x400 o GN1/1 mm

MODELLO: SHANGO10GN

Dimensioni esterne

L 885 x P 820 x H 1020 mm

1.663,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 885 mm x P 820 mm x H 1020 mm
Dimensioni interne	L 660 mm x P 450 mm x H 820 mm
Interasse	75 mm
Potenza	11,9 Kw
Peso netto	120 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)
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia 600 x 400 mm, 3 ventole autoreverse, illuminazione interna
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa non inclusi. Installazione a cura di un tecnico qualificato.

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	10 teglie GN 1/1 o 600 x 400mm
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x

Descrizione

Forno elettrico a convezione, umidificatore, porta bandiera, comandi meccanici, trifase, 10 teglie 600x400 mm o GN 1/1.

Il forno elettrico meccanico 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 3 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 nelle 2 ventole superiori 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 0° a 270°).

La **struttura in acciaio inox** del forno, sia all'interno sia all'esterno, si adatta all'inserimento di **10 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.

IL FORNO NON E' PROVVISTO DI SCARICO DELL'ACQUA. E DEVE ESSERE CABLATO DA UN TECNICO.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 600 mm x 400 mm;

- 3 VENTOLE AUTOREVERSE;

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA