

Forno elettrico a convezione con vapore, porta bandiera, comandi touch screen, trifase, 4 teglie 600x400 o GN 1/1

MODELLO: SHANGO4T

Dimensioni esterne

L 885 x P 820 x H 570 mm

1.999,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

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	75 mm
Potenza	6,3 kw
Peso netto	75 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	50° / 270°C
Regolazione Tempo	1-120’
Vapore diretto	Si
Requisito cavo di alimentazione	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)
Dotazione di serie	1 griglia GN1/1, 2 ventole autoreverse a 2 velocità, 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/gastronomia
Pannello comandi forno	Touch
Predisposizione teglie	4 teglie 600 x 400mm o GN 1/1
Grill	No
Fasi di cottura	Fino a 16
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x - AISI304

Descrizione

Forno elettrico a convezione con vapore, porta bandiera, comandi touch screen capacitivo, trifase, 4 teglie 600x400 mm o GN 1/1.

Il forno elettrico touch, pensato e costruito in ITALIA, è **ideale per la pasticceria e la gastronomia 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 a 2 velocità in acciaio inox** 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. La velocità 1 della ventola è più lenta e delicata indicata per prodotti di pasticceria, mentre la velocità 2 della ventola è consigliata per la gastronomia.

Si raccomanda di **eseguire sempre un corretto preriscaldo della camera di cottura** (almeno 30°C superiori alla successiva temperatura di cottura) per poter ottenere un risultato finale uniforme. **Il forno ha un programma apposito per eseguire un preriscaldamento adeguato**.

Il Vapore è gestito manualmente dall'utilizzatore attraverso apposito pannello comandi e **regolabile in % di umidità inserita nella camera**. (Per utilizzare la funzione vapore è necessario effettuare un collegamento alla rete idrica). La funzione vapore, se attivata, immette acqua nella camera, nella zona della ventola in modo preciso e automatico. Il **sistema a vapore in entrambe le ventole** garantisce un'umidità uniforme in tutta la camera.

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 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 avviene attraverso relè allo stato solido** che permette una regolazione precisa della temperatura in camera.

Nel **pannello di controllo touch screen da 5"**, molto semplice da utilizzare, sono presenti: la **modalità convezione e combinata con vapore**, il **timer** (con regolazione da 1 a 120' e cottura senza tempo preimpostato), la **possibilità di regolazione velocità delle ventole**, il **termostato della temperatura** (da 50° a 270°) e la **selezione di modalità di cottura con sonda al cuore** e relativa regolazione della temperatura. Si possono impostare **Fasi di cottura (fino a 16) e salvare più di 300 programmi**.

Durante la cottura allo **scadere del tempo** impostato, **IL TIMER, emette un segnale acustico**, avvertendo così il completamento del processo di cottura. Se si utilizza la modalità di cottura con sonda al cuore al termine della cottura e quindi al raggiungimento della temperatura dalla sonda il forno **emette un segnale acustico e passa automaticamente dalla fase di mantenimento in camera.**

La **struttura in acciaio inox** del forno 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)**. Il **maggiore interasse** tra le teglie permette una migliore circolazione dell'aria calda. La **camera di cottura è stampata in acciaio inox AISI 304** con bordi arrotondati.

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 di cottura è diamantata in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati** per facilitare lo scarico della condensa interna. Le cremagliere reggi griglia sono progettate con fissaggio verticale per evitare che le alte temperature deformino il materiale e creino uno scorretto integliamento. La porta, inoltre presenta **doppio vetro con vetro interno basso emissivo** e removibile per facilitarne l'igiene.

Predisposto per cotture con utilizzo di sonda al cuore (da aquistare come optional)

IL FORNO NON E' PROVVISTO DI SCARICO DELL'ACQUA E DI CAVO DI ALIMENTAZIONE.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA GN1/1;

- 2 VENTOLE AUTOREVERSE A 2 VELOCITA';

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA