

**Forno elettrico a convezione con vapore, porta bandiera,
comandi touch screen, trifase, 6 teglie 600x400 o GN 1/1**

Prezzo: 2.574,00 € + IVA



Riferimento: SHANGO6T

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Forni elettrici pasticceria touch

Descrizione breve

- **Controllo preciso e personalizzabile della cottura:** Il pannello touch screen da 5" permette una gestione intuitiva di molteplici funzioni, inclusi i programmi combinati di convezione e vapore, la regolazione delle velocità delle ventole e fino a 16 fasi di cottura programmabili. Offre la possibilità di salvare oltre 300 programmi, garantendo risultati uniformi e replicabili.
 - **Sistema di ventilazione a due velocità:** Dotato di ventole autoreverse a due velocità in acciaio inox, il forno adatta la ventilazione alle diverse esigenze di cottura, favorendo una cottura più delicata per pasticceria e una ventilazione più intensa per piatti gastronomici.
 - **Gestione avanzata dell'umidità e del vapore:** Il sistema di vapore regolabile manualmente permette il controllo preciso dell'umidità, essenziale per migliorare la lievitazione e la morbidezza dei prodotti. L'umidità viene distribuita uniformemente grazie al posizionamento strategico del tubicino dell'acqua e alla doppia ventola.
 - **Struttura robusta e facile da pulire:** Realizzato in acciaio inox AISI 304, con camera diamantata e bordi arrotondati, il forno è progettato per resistere alle alte temperature e prevenire deformazioni. La porta a doppio vetro basso emissivo e la cremagliera verticale antiribaltamento migliorano la sicurezza e l'igiene.
-

Descrizione

Forno elettrico a convezione con vapore, porta bandiera, comandi touch screen capacitivo, trifase, 6 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 preriscaldamento 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.

Ordine Cliente

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 a vapore 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 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 **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 **6 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 interesse** 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 integramento. 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 acquistare come optional)

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

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA GN1/1 525 mm x 325 mm:

- 2 VENTOLE AUTOREVERSE A 2 VELOCITÀ:

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
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
Potenza	7,8 KW
Peso netto	85 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	50°C - 270°C
Dotazione di serie	1 griglia GN1/1, 2 ventole autoreverse a 2 velocità, illuminazione interna
Struttura esterna	In acciaio inox
Interasse	75 mm
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INOX - AISI304
Porta	Non reversibile
Alimentazione forno	forno elettrico
Regolazione Tempo	1-120'
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	6 teglie 600x400 mm o GN1/1
Grill	No
Fasi di cottura	Fino a 16
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa non inclusi. Installazione a cura di un tecnico qualificato.
Vapore diretto	Sì
Requisito cavo di alimentazione	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)