

Forno rapido elettrico a convezione combinato vapore, porta bandiera, comandi touch screen, monofase

Prezzo: 2.538,00 € + IVA



Riferimento: RAPIDO

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Forni rapidi combinati

Descrizione

Forno speed oven elettrico a convezione combinato vapore, porta bandiera, comandi touch screen, monofase.

Il forno speed oven elettrico touch, pensato e costruito per una ristorazione veloce, è ideale per la gastronomia professionale e la pasticceria. Il sistema di **cottura a convezione combinato a vapore**, unisce la vaporizzazione dell'acqua ed un'elevata velocità dell'aria all'interno della camera di cottura, lo rende un forno capace di cotture più veloci e uniformi. Nella camera vi è infatti una circolazione forzata dell'aria con **regolazione automatica di temperatura e livello di umidità in base all'effetto finale desiderato.**

Nella parte superiore è installato un **serbatoio da 3 litri che permette fino a 400 cicli di cottura.**

Il forno combinato è dotato di pannello di controllo touch screen da 7 ", molto semplice da utilizzare.

Il forno permette l'impostazione di **6 ricette precaricate e fino a 18 ricette memorizzabili con possibilità di tempo extra per prolungare il ciclo di cottura di 15 o 30 secondi.**

La **struttura del forno e la camera di cottura interna sono in acciaio inox resistente e facile da pulire.**

Il forno è pronto all'uso infatti **non ha bisogno di cappa o filtro per essere installato.**

L'apertura della **porta è a bandiera con maniglia ad incasso. E' provvisto di funzione start/stop impostabile manualmente e di segnale acustico di fine ciclo di cottura.**

Il forno presenta un'entrata USB per la memorizzazione/importazione dei programmi, comprese le immagini.

DOTAZIONE DI SERIE:

- PALA PER INFORNARE:

- TEGLIA:

- CAVO+PRESA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 430 mm x P 672 mm x H 513 mm

Ordine Cliente

Dimensioni interne	L 360 mm x P 360 mm x H 175 mm
Potenza	3,3 KW
Peso netto	52 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	25° / 280°C
Dotazione di serie	pala per infornare, teglia, cavo+presa.
Struttura esterna	In acciaio inox
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INOX - AISI304
Porta	Non reversibile
Alimentazione forno	forno elettrico
Caratteristica porta	a bandiera
Tipologia cottura forno	Convezione - vapore
Tipologia Forno Professionale	Per pasticceria/gastronomia
Pannello comandi forno	Touch
Grill	No
Fasi di cottura	Fino a 15
Umidificatore	No
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Vapore diretto	Si
Requisito cavo di alimentazione	Cavo monofase 3 poli(1P+N+T)
Disponibilità	Disponibile a Magazzino