

**Forno per cornetti elettrico a convezione, porta ribalta,
comandi meccanici, 4 teglie GN 2/3, potenza 2,8 kw**

Prezzo: 642,00 € + IVA



Riferimento: DOM423ECO

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Forni elettrici professionali

Descrizione breve

- **Cottura uniforme a pieno carico:** La tecnologia di cottura a convezione con doppie ventole garantisce una distribuzione dell'aria uniforme, permettendo cotture omogenee anche con il forno completamente carico.
- **Elevato isolamento termico:** La camera di cottura in acciaio e la porta con doppio vetro assicurano un'ottima tenuta del calore, riducendo la dispersione termica e ottimizzando l'efficienza energetica.
- **Facilità di pulizia:** La camera di cottura con angoli arrotondati e la base diamantata semplificano la pulizia e facilitano lo scarico della condensa, rendendo il forno pratico da mantenere.
- **Ampia capacità e versatilità:** La struttura può ospitare fino a 4 teglie GN 2/3, consentendo di cuocere diverse preparazioni simultaneamente e mantenendo inalterati gusti e sapori.

Descrizione

Forno elettrico a convezione per brioches, porta a ribalta, comandi meccanici, predisposto per l'inserimento di 4 teglie GN 2/3 e potenza 2,8 kw.

Il **forno elettrico a convezione** è ideale per la cottura professionale di dolci e prodotti di pasticceria. Un elemento indispensabile all'interno di bar, pasticcerie e nella ristorazione in quanto consente preparazioni accurate e veloci.

La **cottura a convezione** che accomuna questa gamma di forni garantisce cotture uniformi anche a pieno carico grazie alla circolazione d'aria forzata all'interno della camera del forno. Inoltre ottimizza i tradizionali tempi di cottura e permette di cucinare diverse pietanze sui vari livelli del forno, mantenendo inalterate le caratteristiche degli alimenti, gusti e sapori.

Il forno ha alte prestazioni di cottura grazie alle **2 ventole**. Inoltre garantisce un elevato isolamento termico grazie alla **camera di cottura in acciaio** e la **porta doppio vetro**.

La struttura del forno, con **porta a ribalta e maniglia maneggevole**, permette di utilizzare fino a **4 teglie di dimensioni GN 2/3** e di rimuovere facilmente le **cremagliere**. La **camera con angoli arrotondati** permette la facile pulizia del forno e la base della camera di cottura diamantata facilita lo scarico della condensa interna.

Nel forno la gestione di temperatura e cotture è meccanica. Nel pannello di controllo sono presenti la **spia timer**, il **timer** (con regolazione da 1 a 120'), la **spia termostato** ed il **termostato** (da 50° a 300°).

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA GN 2/3:

- 1 TEGLIA GN 2/3:

- 2 VENTOLE:

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

N.B: PER QUESTIONI DI SICUREZZA, I FORNI CON PORTA A RIBALTA NON SONO ACCESSORIABILI CON SUPPORTI. SI CONSIGLIA PERTANTO DI APPOGGIARLI SU UN PIANO FISSO (BANCONE/ TAVOLO).

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 557 mm x P 640 mm x H 563 mm
Dimensioni interne	L 450 mm x P 370 mm x H 325 mm
Peso netto	40 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50°C/300°C
Dotazione di serie	1 griglia GN 2/3, 1 teglia GN 2/3, 2 ventole, illuminazione interna
Struttura esterna	In acciaio inox
Alimentazione	220-240 V/ 50-60 Hz
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio inox
Potenza elettrica totale	2,8 Kw
Alimentazione forno	forno elettrico
Regolazione Tempo	1-120'
Caratteristica porta	Doppio vetro e a ribalta
Tipologia cottura forno	Convezione
Cremagliere	Removibili
Tipologia Forno Professionale	Per pasticceria
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	4 teglie GN 2/3
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	No
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Vapore diretto	No
Disponibilità	Disponibile a Magazzino