



Forno per brioches elettrico a convezione, umidificatore, porta a bandiera, comandi meccanici, monofase per 4 teglie GN2/3

MODELLO: DEU423

Dimensioni esterne

L 658 x P 685 x H 560 mm

1.003,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 658 mm x P 685 mm x H 560 mm
Peso netto	50 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50°C/300°C
Alimentazione	220-240 V/ 50-60 Hz
Potenza elettrica totale	3,5 Kw
Regolazione Tempo	1-120'
Dotazione di serie	1 griglia GN 2/3, 1 teglia GN 2/3, 2 ventole autoreverse, illuminazione interna
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Alimentazione forno	forno elettrico

Caratteristica porta	Doppio vetro e a libro
Tipologia cottura forno	Convezione
Cremagliere	Removibili
Tipologia Forno Professionale	Per gastronomia
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	4 teglie GN 2/3
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Si
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Forno elettrico a convezione per brioches con umidificatore e comandi meccanici, voltaggio monofase predisposto per l'inserimento di 4 teglie GN 2/3 e porta a bandiera.

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 2 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 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 50° a 300°).

La **struttura in acciaio inox** del forno, sia all'interno sia all'esterno, si adatta all'inserimento di **4 teglie** di dimensioni **GN 2/3**. 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.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA GN 2/3:

- 1 TEGLIA GN 2/3:

- 2 VENTOLE AUTOREVERSE:

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA