

Kit Cottura Gastronomia Professionale con Forno a convezione, Supporto inox e 6 Teglie 60x40 cm

MODELLO: KIT COTTURA

Dimensioni esterne

Forno: L 885 x P 825 x H 725 Supporto: L 720 x P 585 x H 820 Teglie: L 600 x P 400 X H 20 mm

2.119,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	Forno: L 885 x P 825 x H 725 mm Supporto: L 720 x P 585 x H 820 mm Teglie: L 600 x P 400 x H 20 mm
Dimensioni interne	L 660 mm x P 450 mm x H 520 mm
Interasse	75 mm
Potenza	7,8 KW
Peso netto	85 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	50°C - 270°C
Regolazione Tempo	1-120’
Vapore diretto	No
Requisito cavo di alimentazione	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)
Dotazione di serie	1 griglia GN1/1, 2 ventole autoreverse, illuminazione interna
Struttura esterna	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 pasticceria
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	6 teglie 600 x 400 mm o GN1/1
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Porta	Non reversibile

Descrizione

Kit Cottura Gastronomia Professionale con Forno a Convezione, Supporto Inox e 6 Teglie 60x40 cm

Il **kit cottura gastronomia professionale** è la soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, laboratori di cucina, catering, pasticcerie e attività di ristorazione che desiderano un'attrezzatura completa, funzionale e resistente per la preparazione quotidiana di numerose pietanze.

Il kit comprende un **forno elettrico professionale a convezione con umidificatore**, un pratico **supporto in acciaio inox con ripiano** e **6 teglie in acciaio inox da 60x40 cm**. Una combinazione studiata per organizzare al meglio la postazione di lavoro e sfruttare la capacità di cottura del forno fin da subito.

Forno elettrico professionale a convezione

Il cuore del kit è il forno elettrico a convezione **SHANGO6GN**, progettato per la gastronomia e la pasticceria professionale. Grazie alla circolazione forzata dell'aria generata da **2 ventole autoreverse**, il calore viene distribuito in modo uniforme all'interno della camera di cottura, favorendo risultati omogenei e una gestione efficiente delle preparazioni.

Il forno dispone di **6 livelli per teglie da 600x400 mm oppure contenitori GN 1/1**, offrendo versatilità per lavorare con diverse tipologie di alimenti. La temperatura è regolabile da 50 °C a 270 °C, mentre il timer meccanico consente di impostare tempi di cottura da 1 a 120 minuti.

L'umidificatore integrato, azionabile manualmente, permette di introdurre umidità nella camera di cottura quando necessario. È particolarmente utile per le preparazioni che richiedono un maggiore controllo dell'umidità durante il processo.

La struttura interna ed esterna in acciaio inox, le cremagliere removibili, l'illuminazione interna e la porta a doppio vetro completano un forno progettato per rispondere alle esigenze operative delle cucine professionali.

Caratteristiche tecniche

Forno elettrico SHANGO6GN

- Tipologia: forno elettrico professionale a convezione con umidificatore.
- Capacità: 6 teglie da 600x400 mm oppure GN 1/1.
- Alimentazione: trifase, 400 V.
- Potenza: 7,8 kW.
- Temperatura di esercizio: 50–270 °C.
- Timer: da 1 a 120 minuti.
- Ventilazione: 2 ventole autoreverse.
- Comandi: meccanici.

- Struttura interna ed esterna: acciaio inox.
- Dimensioni esterne: 885 x 825 x 725 mm (L x P x H).

Supporto in acciaio inox con ripiano

Il kit include un **basamento professionale in acciaio inox**, ideale per sostenere il forno e organizzare la postazione di lavoro. Il ripiano integrato offre uno spazio aggiuntivo utile per sistemare accessori e attrezzature compatibili con l'organizzazione del laboratorio.

Le dimensioni del supporto sono **720 x 585 x 820 mm** (larghezza x profondità x altezza). La struttura in acciaio inox è adatta agli ambienti professionali della ristorazione, dove praticità, robustezza e facilità di pulizia sono aspetti fondamentali.

Caratteristiche tecniche

Supporto in acciaio inox

- Struttura: acciaio inox.
- Dotazione: ripiano.
- Dimensioni: 720 x 585 x 820 mm (L x P x H).

6 teglie in acciaio inox 60x40 cm

Per completare la dotazione, il kit comprende **6 teglie rettangolari in acciaio inox AISI 304**, ciascuna con dimensioni di 600 x 400 mm e altezza di 20 mm.

Le teglie sono adatte a numerose preparazioni professionali e permettono di sfruttare i sei livelli del forno. L'acciaio inox AISI 304 è apprezzato per la resistenza alla corrosione e la praticità nella pulizia.

Le teglie sono compatibili con il formato previsto dal forno selezionato; prima dell'utilizzo, è consigliabile verificare le indicazioni del produttore relative alla compatibilità con il macchinario.

Caratteristiche tecniche

Teglie

- Quantità: 6 pezzi.
- Materiale: acciaio inox AISI 304.
- Dimensioni: 600 x 400 mm.
- Altezza: 20 mm.

Vantaggi del kit cottura gastronomia

- **Soluzione completa:** forno professionale, supporto inox e 6 teglie inclusi.
- **Cottura a convezione:** distribuzione dell'aria calda tramite due ventole autoreverse.

- **Maggiore versatilità:** predisposizione per 6 teglie 600x400 mm oppure GN 1/1.
- **Controllo manuale:** temperatura regolabile e timer meccanico.
- **Umidificatore integrato:** per gestire l'umidità durante le cotture che lo richiedono.
- **Struttura professionale:** forno in acciaio inox e supporto con ripiano.
- **Postazione organizzata:** il basamento consente di collocare il forno su un supporto dedicato.
- **Dotazione pronta per il lavoro:** sei teglie inox incluse per gestire più preparazioni.

Ideale per

Questo kit forno gastronomia professionale è indicato per:

- Gastronomie e rosticcerie.
- Ristoranti e cucine professionali.
- Laboratori di preparazione alimentare.
- Servizi di catering e banqueting.
- Pasticcerie e panetterie.
- Attività di ristorazione che necessitano di un forno versatile per diverse preparazioni.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l’aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto