

Kit professionale cottura dolci per pasticceria con forno elettrico, cella di lievitazione e 10 teglie inox

MODELLO: KIT COTTURA DOLCI

Dimensioni esterne

Forno: L 885 x P 820 x H 1020 Cella: L 745 x P 610 x H 940 Teglia: L 600 x P 400 x H 20 mm

2.979,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	Forno: L 885 x P 820 x H 1020 mm Cella: L 745 x P 610 x H 940 mm Teglia: L 600 x P 400 x H 20 mm
Dimensioni interne	L 660 mm x P 450 mm x H 820 mm
Interasse	75 mm
Potenza	Forno: 11,9 Kw Cella: 1,8 Kw
Peso netto	Forno: 120 Kg Cella: 40 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 600 x 400 mm, 3 ventole autoreverse, illuminazione interna
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa non inclusi. Installazione a cura di un tecnico qualificato.

Porta	Non reversibile
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	10 teglie GN 1/1 o 600 x 400mm
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x

Descrizione

Kit professionale cottura per pasticceria con forno elettrico, cella di lievitazione e 10 teglie inox 600 x 400

Organizza e ottimizza il lavoro del tuo laboratorio con questo **kit professionale per cottura dolci e pasticceria**, una soluzione completa pensata per pasticcerie, panifici, laboratori artigianali e attività di ristorazione che desiderano attrezzature affidabili e funzionali per la preparazione di prodotti da forno.

Il kit comprende un **forno elettrico professionale a convezione da 10 teglie**, una **cella di lievitazione da 8 teglie** e 10 teglie rettangolari in acciaio inox AISI 304, con dimensioni 600 x 400 mm. Una combinazione ideale per gestire le diverse fasi della lavorazione, dalla lievitazione degli impasti fino alla cottura.

Cosa comprende il kit per pasticceria

1. Forno elettrico professionale a convezione – 10 teglie

Forno elettrico SHANGO10GN progettato per l'utilizzo professionale in pasticceria e panificazione, dotato di:

- Capacità: 10 teglie 600 x 400 mm oppure GN 1/1.
- Sistema di cottura a convezione.
- Umidificatore integrato.
- Comandi meccanici per una gestione pratica e intuitiva.
- Porta a bandiera.
- Alimentazione trifase.
- Dimensioni esterne: L 885 x P 820 x H 1020 mm.

La ventilazione interna favorisce una distribuzione uniforme del calore, mentre l'umidificatore consente di gestire l'apporto di umidità durante la cottura, in funzione delle esigenze delle diverse preparazioni dolciarie e da forno.

2. Cella di lievitazione professionale – 8 teglie

Cella di lievitazione progettata per accompagnare la preparazione degli impasti e favorire un processo di lievitazione controllato.

Caratteristiche principali:

- Capacità: 8 teglie 600 x 400 mm oppure GN 1/1.
- Dimensioni esterne: L 745 x P 610 x H 940 mm.

- Modello: LV6040.

È un'attrezzatura ideale per pasticcerie e panifici che necessitano di una soluzione dedicata alla fase di lievitazione, da abbinare al forno professionale per organizzare al meglio il ciclo produttivo.

3. 10 teglie rettangolari in acciaio inox AISI 304

Il kit include 10 teglie 562/40 professionali in acciaio inox AISI 304, ideali per l'utilizzo nei laboratori di pasticceria e panificazione.

Caratteristiche:

- Quantità: 10 pezzi.
- Materiale: acciaio inox AISI 304.
- Dimensioni: L 600 x P 400 x H 20 mm.
- Forma: rettangolare.
- Spessore: 0,8 mm.

La struttura in acciaio inox offre robustezza, praticità di pulizia e resistenza all'utilizzo professionale. Le teglie sono testate fino a 400 °C e risultano adatte anche all'impiego nelle celle di lievitazione e surgelazione.

Un kit completo per il tuo laboratorio di pasticceria

Scegliere questo kit significa avere a disposizione le principali attrezzature per organizzare il processo di lavorazione dei prodotti da forno. La combinazione tra forno elettrico a convezione, cella di lievitazione e teglie in acciaio inox permette di gestire in modo pratico le diverse preparazioni, ottimizzando gli spazi e l'organizzazione del laboratorio.