

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

**Prezzo: 567,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** DOM423

**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Forni per brioches

---

## Descrizione breve

- Forno elettromeccanico dotato di umidificatore manuale
  - Regolazione della temperatura da 50° a 300°C e tempo di cottura fino a 120' min o infinito
  - Cremagliera teglie removibile
  - Illuminazione interna
  - Nr. 2 ventole interne
- 

## Descrizione

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

## Ordine Cliente

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
<b>Dimensioni esterne</b>	L 557 mm x P 585 mm x H 568 mm
<b>Peso netto</b>	40 kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Temperatura d'esercizio</b>	50°C/300°C
<b>Dotazione di serie</b>	1 griglia GN 2/3, 1 teglia GN 2/3, 2 ventole, illuminazione interna
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio inox
<b>Alimentazione</b>	220-240 V/ 50-60 Hz
<b>Materiale di costruzione struttura interna</b>	In acciaio inox
<b>Potenza elettrica totale</b>	3,3 Kw
<b>Alimentazione forno</b>	forno elettrico
<b>Regolazione Tempo</b>	1-120'
<b>Caratteristica porta</b>	Doppio vetro e a ribalta
<b>Tipologia cottura forno</b>	Convezione
<b>Cremagliere</b>	Removibili
<b>Tipologia Forno Professionale</b>	Per pasticceria
<b>Pannello comandi forno</b>	Meccanico
<b>Predisposizione teglie</b>	4 teglie GN 2/3
<b>Grill</b>	No
<b>Fasi di cottura</b>	No
<b>Umidificatore</b>	No
<b>Distanza teglie</b>	70 mm
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INOX

