



Forno elettrico a convezione per pasticceria con umidificatore, comandi meccanici, monofase per 3 teglie 600x400 mm

MODELLO: TOMU364

Dimensioni esterne

L 825 x P 685 x H 492 mm

1.197,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 825 mm x P 685 mm x H 492 mm
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50°C/300°C
Alimentazione	220 - 240 V/ 50 - 60 Hz
Peso	51 Kg
Potenza elettrica totale	3,6 Kw
Regolazione Tempo	1-120'
Distanza teglie	74 mm
Vapore diretto	No
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia 600 mm x 400 mm, 1 ventola bidirezionale, 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 ribalta
Tipologia cottura forno	Convezione
Cremagliere	Removibili
Tipologia Forno Professionale	Per pasticceria
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	3 teglie 600 x 400 mm
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Forno elettrico a convezione per pasticceria con umidificatore e comandi meccanici, voltaggio monofase predisposto per l'inserimento di 3 teglie 600 mm x 400 mm e porta a ribalta.

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 **1 ventola bidirezionale** che durante la cottura cambia automaticamente il senso di rotazione per permettere una migliore distribuzione del calore all'interno della camera e quindi uniformità della 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 temperatura di regolazione è da 30°C a 260°C.

La **struttura in acciaio inox** del forno, sia all'interno sia all'esterno, si adatta all'inserimento di **3 teglie** di dimensioni **600 mm x 400 mm**. L'apertura della **porta è a ribalta**, 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.

IL FORNO NON E' PREVISTO DI SCARICO DELL'ACQUA.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 600 mm x 400 mm:

- 1 VENTOLA BIDIREZIONALE:

- 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