



Forno per brioches elettrico a convezione, umidificatore e grill, porta ribalta, comandi digitali, 4 teglie GN 2/3

MODELLO: DOMU423SP

Dimensioni esterne

L 557 x P 585 x H 568 mm

649,00 € + IVA

 **Prodotto in 15/20 gg**



Dimensioni esterne	L 557 mm x P 585 mm x H 568 mm
Peso netto	40 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220-240 V/ 50-60 Hz
Potenza elettrica totale	3,5 kw
Dotazione di serie	1 griglia GN 2/3, 1 teglia GN 2/3, illuminazione interna, 2 ventole
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	Digitale
Predisposizione teglie	4 teglie GN 2/3
Grill	Sì
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Forno elettrico a convezione per brioches programmabile, con umidificatore e grill, porta a ribalta, comandi digitali, predisposto per l'inserimento di 4 teglie GN 2/3.

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 pulizia del forno e la base della camera di cottura diamantata facilita lo scarico della condensa interna.

La cottura viene gestita attraverso il facile **pannello di controllo digitale**. Dal pannello si regola la temperatura desiderata e si attivano anche le funzioni particolari del forno quali: **il pulsante umidità, il pulsante grill** e si possono memorizzare fino a **99 programmi**, riutilizzabili in ogni momento.

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. Il **grill** serve invece a gratinare il prodotto.

Il forno può essere utilizzato sia per la cottura di prodotti da pasticceria, sia per prodotti da panetteria.

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