

Forno elettrico a convezione per pasticceria, umidificatore e grill, porta ribalta, comandi digitali, 4 teglie 600X400 mm

MODELLO: TOMU464SP

Dimensioni esterne

L 724 x P 730 x H 598 mm

1.067,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 724 mm x P 730 mm x H 598 mm
Potenza	3,5 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Peso	52 kg
Vapore diretto	No
Dotazione di serie	1 griglia 600 x 400 mm, illuminazione interna, 2 ventole unidirezionali
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 600 x 400 mm
Grill	Sì
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno elettrico a convezione per pasticceria programmabile, con umidificatore e grill, porta a ribalta, comandi digitali, predisposto per l'inserimento di 4 teglie 600 mm X 400 mm.

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 unidirezionali (che ruotano sempre e solo in un senso di rotazione), perciò la cottura se non avviene con una corretta preparazione della camera (preriscaldamento) determina una non uniformità di riscaldamento/cottura.

Inoltre garantisce un elevato isolamento termico grazie alla **camera di cottura in acciaio** e la **porta doppio vetro.**

La temperatura di regolazione è da 30°C a 260°C.

La struttura del forno, con **porta a ribalta e maniglia maneggevole,** permette di utilizzare fino a **4 teglie di dimensioni 600 mm x 400 mm** 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 E' PREVISTO DI SCARICO DELL'ACQUA.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 600 mm x 400 mm;

- 2 VENTOLE UNIDIREZIONALI;

- 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