

**Forno elettrico a convezione per pasticceria con  
umidificatore, trifase, comandi digitali, 6 teglie 600X400 mm**

**Prezzo: 1.522,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** TEU664P

**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Forni elettrici pasticceria digitali

---

## Descrizione

**Forno elettrico a convezione per pasticceria programmabile, con umidificatore, porta a bandiera, comandi digitali, predisposto per l'inserimento di 6 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** 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 autoreverse**. 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 bandiera** e **maniglia maneggevole**, permette di utilizzare fino a **6 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 per le 4 fasi di cottura** e si possono memorizzare fino a **99 programmi**, riutilizzabili in ogni momento. (Le fasi di cottura sono previste per consentire cotture a temperature differenti e a tempo differenziato per lo stesso prodotto in camera).

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 FORNO E' PROVVISORIO DI SCARICO DELL'ACQUA.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 600 mm x 400 mm;

- 2 VENTOLE AUTOREVERSE;

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

CAVO DI LINEA NON PRESENTE

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

---

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 833 mm x P 711 mm x H 711 mm
<b>Potenza</b>	7,7 kw
<b>Voltaggio</b>	Trifase - 400 V
<b>Dotazione di serie</b>	1 griglia 600 mm x 400 mm, 2 ventole autoreverse, illuminazione interna
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio inox
<b>Peso</b>	85 kg
<b>Interasse</b>	750 mm
<b>Materiale di costruzione struttura interna</b>	In acciaio inox
<b>Alimentazione forno</b>	forno elettrico
<b>Caratteristica porta</b>	Doppio vetro e a libro
<b>Tipologia cottura forno</b>	Convezione
<b>Cremagliere</b>	Removibili
<b>Tipologia Forno Professionale</b>	Per pasticceria
<b>Pannello comandi forno</b>	Digitale
<b>Predisposizione teglie</b>	6 teglie 600 x 400 mm
<b>Grill</b>	No
<b>Fasi di cottura</b>	Sì
<b>Umidificatore</b>	Sì
<b>Lavaggio automatico</b>	No
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INOX
<b>Vapore diretto</b>	No