



Forno elettrico a convezione per gastronomia, umidificatore, porta bandiera, comandi digitali, trifase, 6 teglie GN 1/1 530x325mm

MODELLO: DEU611P

Dimensioni esterne
L 833 x P 710 x H 710 mm

1.522,00 € + IVA

 **Prodotto in 15/20 gg**



Dimensioni esterne	L 833 mm x P 710 mm x H 710 mm
Interasse	75 mm
Peso netto	85 kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	380-415V 3N 50/60 Hz
Potenza elettrica totale	7,7 Kw
Regolazione Tempo	0 - 120' o infinito
Vapore diretto	No
Dotazione di serie	1 griglia GN1/1 530 mm x 325 mm, 2 ventole autoreverse, 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 bandiera
Tipologia cottura forno	Convezione
Cremagliere	Removibili
Tipologia Forno Professionale	Per gastronomia
Pannello comandi forno	Digitale
Predisposizione teglie	6 teglie GN 1/1 530 x 325 mm
Grill	No
Fasi di cottura	Sì
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Forno elettrico a convezione per gastronomia con umidificatore e comandi digitali, voltaggio trifase predisposto per l'inserimento di 6 teglie GN 1/1 530 mm x 325 mm.

Il **forno elettrico meccanico** è ideale per la gastronomia 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 2 ventole autoreverse** che durante la cottura cambiano automaticamente il senso di rotazione per permettere una distribuzione migliore del calore in camera e di conseguenza uniformità di 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.

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).

La **struttura in acciaio inox** del forno, sia all'interno sia all'esterno, si adatta all'inserimento di **6 teglie** di dimensioni **530 mm x 325 mm**. L'interasse tra le teglie è di 75 mm. L'apertura della **porta è a bandiera**, 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 è provvisto di uno sfiato vapore, non comandato da valvola ma sempre aperto, mentre non prevede una cappa dedicata.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA GN 1/1:

- 2 VENTOLE AUTOREVERSE:

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

DATI UTILI:

potenza 8kW

alimentazione trifase 400V 3/N PE 50/60Hz

assorbimento 17 Ampere

cavo pentapolare 5x2,5 mm²

FOTO PURAMENTE INDICATIVA