

Forno elettrico a convezione per pasticceria con umidificatore, trifase, comandi digitali, 10 teglie 600X400 mm

MODELLO: TEU1064P

Dimensioni esterne

L 833 x P 711 x H 1010 mm

1.915,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 833 mm x P 711 mm x H 1010 mm
Potenza	11,50 kw
Voltaggio	Trifase - 400 V
Peso	125 kg
Vapore diretto	No
Dotazione di serie	1 griglia 600 mm x 400 mm, 3 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 libro
Tipologia cottura forno	Convezione

Cremagliere	Removibili
Tipologia Forno Professionale	Per pasticceria
Pannello comandi forno	Digitale
Predisposizione teglie	10 teglie 600 x 400 mm
Grill	No
Fasi di cottura	Sì
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno elettrico a convezione per pasticceria programmabile, con umidificatore, porta a bandiera, comandi digitali, predisposto per l'inserimento di 10 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 **3 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 **10 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' PROVVISTO DI SCARICO DELL'ACQUA.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA 600 mm x 400 mm;

- 3 VENTOLE AUTOREVERSE;

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA