

**Forno elettrico a convezione per  
gastronomia,umidificatore,porta bandiera,digitale, trifase,  
per 10 teglie GN 1/1 530x325mm**

**Prezzo: 1.972,00 € + IVA**

---



**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Forni elettrici gastronomia digitali

---

## Descrizione breve

- Forno programmabile dotato di umidificatore automatico o manuale
  - Regolazione della temperatura da 30°C a 260° C
  - Tempo di cottura fino a 120 min o infinito
  - Porta a bandiera
  - Nr. 99 programmi e 4 fasi di cottura per ciascun programma
  - Nr. 3 ventole autoreverse
- 

## Descrizione

**Forno elettrico a convezione per gastronomia con umidificatore e comandi digitali, voltaggio trifase predisposto per l'inserimento di 10 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 3 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**

## Ordine Cliente

**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 **10 teglie** di dimensioni **530 mm x 325 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.

### DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA GN 1/1;

- 3 VENTOLE AUTOREVERSE;

- ILLUMINAZIONE INTERNA.

### FOTO PURAMENTE INDICATIVA

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 833 mm x P 710 mm x H 1010 mm
<b>Dimensioni interne</b>	L 618 mm x P 435 mm x H 808 mm
<b>Peso netto</b>	125 kg
<b>Voltaggio</b>	Trifase - 400 V
<b>Dotazione di serie</b>	1 griglia GN 1/1 530x325 mm, 3 ventole autoreverse, illuminazione interna
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio inox
<b>Alimentazione</b>	380-415V 3N 50/60 Hz
<b>Interasse</b>	75 mm
<b>Materiale di costruzione struttura interna</b>	In acciaio inox
<b>Potenza elettrica totale</b>	11,5 Kw
<b>Alimentazione forno</b>	forno elettrico
<b>Regolazione Tempo</b>	0 - 120' o infinito
<b>Caratteristica porta</b>	Doppio vetro e a bandiera
<b>Tipologia cottura forno</b>	Convezione
<b>Cremagliere</b>	Removibili
<b>Tipologia Forno Professionale</b>	Per gastronomia
<b>Pannello comandi forno</b>	Digitale
<b>Predisposizione teglie</b>	10 teglie GN 1/1 530x325mm
<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

