

**Forno per cornetti elettrico a convezione , umidificatore e grill, porta ribalta, comandi digitali, 4 teglie GN 1/1 530x325 mm**

**Prezzo: 1.099,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** DOMU411SP

**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Forni elettrici professionali

---

## Descrizione

**Forno elettrico a convezione per brioches programmabile, con umidificatore e grill, porta a ribalta, comandi digitali, predisposto per l'inserimento di 4 teglie GN 1/1 530 mm x 325 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 è previsto, inoltre, di uno scarico camera che va a compensare durante la cottura la formazione di vapore in cella.

Il forno ha alte prestazioni di cottura grazie alle **2 ventole**. 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 ribalta e maniglia maneggevole**, permette di utilizzare fino a **4 teglie di dimensioni 530 mm x 325 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.

### DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA GN 1/1:

- 2 VENTOLE:

- 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

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 724 mm x P 730 mm x H 598 mm
<b>Peso netto</b>	52 kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Dotazione di serie</b>	1 griglia GN 1/1, illuminazione interna, 2 ventole
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio inox
<b>Alimentazione</b>	220-240 V/ 50-60 Hz
<b>Materiale di costruzione struttura interna</b>	In acciaio inox
<b>Potenza elettrica totale</b>	3,5 Kw
<b>Alimentazione forno</b>	forno elettrico
<b>Caratteristica porta</b>	Doppio vetro e a ribalta
<b>Tipologia cottura forno</b>	Convezione
<b>Cremafiere</b>	Removibili
<b>Tipologia Forno Professionale</b>	Per pasticceria
<b>Pannello comandi forno</b>	Digitale
<b>Predisposizione teglie</b>	4 teglie GN 1/1 530 x 325 mm
<b>Grill</b>	Sì
<b>Fasi di cottura</b>	No
<b>Umidificatore</b>	Sì
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INOX
<b>Vapore diretto</b>	No
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino

Generato il 08/06/2026