Cod: 4297

Forno Pasticceria Elettrico 3 Teglie a Camera



Descrizione

Costruzione in tubolare BL con pannellature in lamiera preverniciata, che uniscono robustezza ed eleganza; facciata acciaio Inox AISI 304 di altissima qualità ed elevata resistenza. Finitura Scotch Brite spessore 15/10, camera di cottura in lamiera alluminata ad alta affidabilità spessore 15/10, suolo in lamiera alluminata borchiata spessore 20/10, doppia illuminazione interna, doppia portina per apertura camera, efficiente isolamento con pannelli di lana di roccia evaporata, resistenze corazzate per cielo e platea comandati da un controller. Il controller è predisposto con valori da zero a dieci per una perfetta regolazione della temperatura della platea e del cielo, con dotazione di meccanismo di pre-accensione automatica. È sufficiente impostare il tempo di accensione del forno, impostando la temperatura e le posizioni desiderate. E' possibile impostare anche i tempi di cottura con segnalazione acustica per semplificare la gestione del lavoro. Questo controller è definito "economizzatore" perché in grado di garantire elevatissimi standard in termini di risparmio energetico. Inoltre la caratteristica più importante di questo controller è la calibrazione, cioè il controller divide sia la platea sia il cielo in tre gruppi di resistenza: "Gruppo uno" davanti alla bocca del forno, "Gruppo due" al centro della camera e "Gruppo tre" in fondo alla camera, con la possibilità di regolazione delle resistenze da uno a sette per consentire una cottura omogenea su tutta la superficie della camera. Inoltre c'è un ulteriore risparmio energetico in quanto si determina un minor tempo di accensione delle resistenze.

Il Prezzo si riferisce al Forno con una Camera di cottura, avete la possibilità di sovrapporre altre camere di cottura (VEDI OPTIONAL)

Dimensioni

Dimensioni esterne	1800x900x450 mm
Dimensioni interne	1250x750x220 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Consumo elettrico	6.5 Kw/h
Peso netto	220 kg
Potenza Elettrica	10 kW
Voltaggio	400 V