Ristoattrezzature®

Cod: 11479023235

Forno elettrico combinato autopulente 10 teglie GN 1/1 a convezione vapore con comandi Touch Screen 27 kW



Descrizione

Perché acquistarlo ?

Questo **forno elettrico combinato** rappresenta una soluzione completa per chi desidera ottenere risultati di cottura perfetti in qualsiasi contesto professionale. È progettato per unire **efficienza, versatilità e tecnologia avanzata**, garantendo uniformità di calore, risparmio energetico e facilità di gestione grazie ai **comandi Touch Screen intuitivi**. Ideale per ristoranti, mense e laboratori gastronomici, assicura **prestazioni elevate** e una manutenzione semplice grazie al **sistema autopulente integrato**.

Caratteristiche principali

- **Corpo interamente in acciaio inox**
  Realizzato con materiali di alta qualità, il forno assicura **robustezza, igiene e durata nel tempo**. L'acciaio inox resiste a temperature elevate e garantisce una pulizia rapida e sicura, anche in uso intensivo quotidiano.
- **Capacità 10 teglie GN 1/1**
  Offre un'ampia capacità di cottura, perfetta per gestire contemporaneamente diverse preparazioni, ottimizzando tempi e produttività.
- **Built-in Steam Boiler**
  La caldaia a vapore integrata assicura una produzione costante e precisa di vapore per le cotture più delicate e professionali.
- **Riscaldamento ad aria calda a 360°**
  La distribuzione uniforme del calore assicura **cotture omogenee** su ogni livello, riducendo al minimo i tempi di preparazione e migliorando la qualità dei piatti.
- **Cottura a convezione e vapore combinata**
  La **funzione vapore** consente di mantenere gli alimenti morbidi e succosi, mentre la **cottura ad aria calda** garantisce croccantezza e doratura perfetta. Le due modalità possono essere usate **alternativamente** a seconda della ricetta.
- **Sistema di pulizia automatica**
  Il programma di **autopulizia integrato** elimina residui di grasso e impurità, mantenendo la camera di cottura sempre perfettamente igienizzata e pronta all'uso, con un notevole risparmio di tempo.
- **Comandi LCD Touch Screen**
  L'interfaccia digitale è **intuitiva e precisa**, con possibilità di selezionare fino a **100 menù preimpostati**. Ideale per standardizzare le ricette e semplificare le operazioni quotidiane anche per personale meno esperto.
- **Lampade alogene ad alta resistenza**
  Consentono una **perfetta visibilità interna** anche durante le cotture ad alte temperature, migliorando il controllo visivo delle preparazioni senza aprire lo sportello.
- **Servizi OEM disponibili**
  Il forno può essere personalizzato per esigenze produttive specifiche, offrendo **flessibilità e adattabilità** alle necessità di ogni attività professionale.
- **Controllo della ventola a 5 velocità**
  Adatta la velocità dell'aria in base al tipo di cottura, evitando di danneggiare gli alimenti più delicati e garantendo sempre la massima uniformità.
- **Connessione dati USB**
  Ideale per i professionisti che desiderano aggiornare ricette o scaricare report di cottura. Permette di gestire facilmente i dati e migliorare l'efficienza operativa.

Scheda tecnica

- **Alimentazione:** Elettrico
- **Apertura:** Frontale
- **Capacità teglie:** 10 GN 1/1
- **Comandi:** Touch
- **Potenza elettrica:** 27 kW
- **Potenza termica:** 18 kW

- **Potenza vapore:** 9 kW
- **Temperatura d’esercizio:** 0 +350 °C
- **Voltaggio:** 400 V
- **Peso:** 133 kg
- **Dimensioni esterne:** 84,7x77,1x107,2h cm

Dimensioni

Dimensioni esterne	847x771x1072 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Apertura	frontale
Capacità teglie	10 gn 1/1
Comandi	touch
Frequenza	50 Hz
Peso netto	133 kg
Potenza Elettrica	27 kW
Potenza termica	18 kW
Potenza vapore	9 mm
Temperatura d'esercizio	0 +350 °C
Voltaggio	400 V