Cod: 12347022013

Forno elettrico combinato 6 teglie GN 1/1 a convezione vapore con comandi digitali 18 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 digitali intuitivi**. Ideale per ristoranti, mense e laboratori gastronomici, assicura **prestazioni elevate** e una manutenzione semplice.

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 6 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.
- **Comandi digitali**
  I **comandi digitali** garantiscono **precisione**, **efficienza** e **sicurezza**, permettendo di gestire **temperatura** e **tempi** con esattezza, **programmare cotture automatiche** e utilizzare un'**interfaccia intuitiva** e **facile da pulire**.
- **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.
- **Sonda di temperatura al cuore:** monitora con precisione la temperatura interna dei cibi, assicurando una cottura perfetta anche per preparazioni delicate.
- **Lavaggio manuale**
  È presente anche la funzione di **lavaggio manuale**, utile per un controllo diretto della pulizia interna.

Scheda tecnica

- **Alimentazione:** Elettrico
- **Apertura:** Frontale
- **Capacità teglie:** 6 GN 1/1
- **Comandi:** digitali
- **Potenza elettrica:** 18 kW
- **Potenza termica:** 9 kW
- **Potenza vapore:** 9 kW
- **Temperatura d'esercizio:** 0 +350 °C
- **Voltaggio:** 400 V
- **Peso:** 113 kg
- **Dimensioni esterne:** 84,7x77,1x81,2h cm

Dimensioni

Dimensioni esterne	817x771x812 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Apertura	frontale
Capacità teglie	6 GN 1/1
Comandi	digitale
Frequenza	50 Hz
Peso netto	113 kg
Potenza Elettrica	18 kW
Potenza termica	9 kW
Potenza vapore	9 mm
Temperatura d'esercizio	0 +350 °C
Voltaggio	400 V