Cod: 1257900152

Forno professionale a convezione con manopola elettrico 3 teglie 60×40 cm



Descrizione

Perché acquistarlo?

Scegliere questo forno a convezione significa affidarsi a una soluzione versatile, affidabile e facile da utilizzare, perfetta per chi desidera ottimizzare tempi e qualità in cucina. Grazie alla combinazione tra ventilazione avanzata e gestione dell'umidità, permette di ottenere risultati professionali su una vasta gamma di preparazioni, dalle panificazioni ai prodotti da forno più delicati, migliorando la produttività quotidiana senza complicazioni.

Caratteristiche principali

- **Cottura a convezione con gestione dell'umidità**
  Questo forno sfrutta un sistema di ventilazione interna che distribuisce il calore in modo uniforme su tutte le teglie, assicurando cotture omogenee anche con carichi completi. La possibilità di gestire l'umidità interna consente di ottenere risultati perfetti sia per prodotti croccanti che per preparazioni morbide e soffici.
- **Controlli intuitivi con manopola**
  Le manopole rendono l'utilizzo del forno estremamente semplice e immediato, ideale sia per operatori esperti sia per chi cerca un'attrezzatura pratica e veloce. La regolazione manuale consente un controllo preciso delle impostazioni senza bisogno di sistemi digitali complessi.
- **Tecnologia Air Plus per una distribuzione ottimale dell'aria**
  Il sistema **Air Plus** garantisce una circolazione dell'aria costante e uniforme all'interno della camera di cottura, evitando zone fredde o surriscaldate. Questo si traduce in una qualità di cottura elevata e risultati sempre replicabili.
- **Steam Plus per l'umidità controllata**
  Grazie alla funzione **Steam Plus**, è possibile introdurre la giusta quantità di umidità durante la cottura. Questa tecnologia è particolarmente utile per prodotti da forno come pane e brioche, contribuendo a migliorare sviluppo, fragranza e consistenza.
- **Dry Plus per l'espulsione dell'umidità**
  Il sistema **Dry Plus** consente di eliminare l'umidità in eccesso dalla camera di cottura, favorendo la formazione di croccantezza esterna e finiture perfette, soprattutto su prodotti come pizza, focacce e pasticceria secca.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 80x77,4x42,9h cm
- **Alimentazione:** Elettrico
- **Capacità:** 3 teglie 60x40 cm
- **Passo teglie:** 7,5 cm
- **Peso:** 40 kg
- **Voltaggio:** 220-240V
- **Potenza elettrica:** 3.3 kW
- **Frequenza:** 50/60 Hz
- **Tipo di spina:** Schuko

N.B: Per questo prodotto è obbligatoria la selezione dell'optional "Assistenza e manodopera". L'acquisto del forno senza tale servizio non è consentito.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x774x429 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50/60 Hz
Peso netto	40 kg
Potenza Elettrica	3.3 kW
Voltaggio	230 V