



Forno a convezione per pasticceria con vapore h11042

Forno elettrico professionale a convezione che cuoce i cibi in modo uniforme. Corpo in acciaio inox e luce interna. Potenza: 6400 W. Dim: L 835 x P 800 x H 570 mm

Forno a convezione speciale per pasticceria con sistema a vapore incluso. La cottura a convezione è senza dubbio una delle metodologie più versatili e pratiche in cucina, grazie alle ventole che creano un flusso di aria calda forzata che, agendo sopra i cibi, permette di ottenere una cottura uniforme con temperature variabili da 0 a 300 °C.

I forni a convezione riducono i tempi di cottura e sono particolarmente indicati per la pizza, i dolci, gli arrosti e i primi piatti. Questo forno è dotato anche di un sistema a vapore per risultati perfetti e in poco tempo. Il vapore mantiene un grado di umidità ottimale, perfetto per la pasticceria e i dolci che in questo modo mantengono la morbidezza e il sapore senza aggiungere liquidi.

Il forno è realizzato interamente in acciaio inox, un acciaio con un basso tenore di carbonio e una quantità di cromo pari almeno al 10%. E' il cromo che conferisce all'acciaio l'inossidabilità e le proprietà uniche di resistenza alla corrosione.

Le principali caratteristiche dell'acciaio inox sono:

- resistenza alla corrosione
- resistenza al fuoco e al calore
- igiene
- estetica
- alto valore lungo tutto il ciclo di vita del prodotto
- igienicità
- facilità di pulizia

Caratteristiche:

- struttura in acciaio inox
- Doppia porta di vetro
- illuminazione interna
- 2 motori dei ventilatori
- Campo di temperatura: da 0 ° C a 300 ° C
- Timer: 0 - 120 minuti
- Capacità: 4 x 600 x 400 mm
- Spaziatura della griglia 80 millimetri
- 2 piastre solidi, lamiere forate 2
- Collegamento acqua 3/4 "
- Potenza: 6400 W / 400 V
- Dimensioni: L 835 x P 800 x H 570 millimetri
- Peso: 65 kg

INFORMAZIONI

- **Altezza** 57 cm
- **Larg.** 84 cm
- **Profondita** 80 cm
- **Capacità** 68 lt
- **Potenza** 6400 W
- **Tipologia** convezione