



Forno a convezione per pasticceria con vapore h11054

Forno elettrico professionale a convezione che cuoce i cibi in modo uniforme. Corpo in acciaio inox e luce interna. Potenza: 6400 W. Dim: L.83,5xP.80xH.57 cm.

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°C a 300 °C.

I forni a convezione riducono i tempi di cottura e sono particolarmente indicati per la pizza, i dolci, gli arrostiti 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%. È 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 tecniche:

- Struttura in acciaio inox
- Porta a doppio vetro
- Illuminazione interna
- Dotato di 2 motori ventilati
- Campo di temperatura: da 0 ° C a 300 ° C
- Timer: 0 - 120 minuti
- Capacità: 4 teglie da 600 x 400 mm
- Spaziatura tra le griglie: 80 mm
- 2 teglie solidi, 2 teglie in lamiera forata
- Collegamento acqua 3/4 "
- Potenza: 6400 W / 400 V
- Dimensioni: L 835 x P 800 x H 570 mm

- Peso: 65 Kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno