

SKU: 2980487

Beckers

Forno elettrico a convezione professionale Modello S1ECO per gastronomia, panetteria e pasticceria Capacità n. 4 teglie in alluminio cm 44x31,5



Descrizione

Forno a convezione S1 ECO - Beckers Italy

Il forno a convezione elettrico **S1 ECO** Beckers è un forno professionale compatto pensato per **gastronomia, panetteria e piccola pasticceria**, ideale come forno da banco per snack, prodotti da forno dolci e salati e piatti pronti.

Grazie alla struttura con telaio e interno in lamiera galvanizzata, ai comandi semplici e alla dotazione di 4 teglie in alluminio 440x315 mm incluse, rappresenta una soluzione pratica per bar, bistrot, laboratori artigianali e cucine professionali che cercano affidabilità e facilità di gestione.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Potenza 2670 W / 230 V monofase:** la potenza elettrica consente una salita in temperatura rapida e una buona stabilità termica durante il servizio, rimanendo compatibile con le comuni forniture monofase senza la necessità di impianti trifase dedicati.
- **Range di temperatura 50°C - 300°C:** l'ampio intervallo di lavoro permette di passare dalla rigenerazione delicata a bassa temperatura fino alle cotture più spinte e alle

gratinature, coprendo un ventaglio molto ampio di preparazioni con un unico forno.

- **Livello di carico 4 teglie:** il forno può ospitare **4 teglie in alluminio 440×315 mm**, incluse nella dotazione, permettendo di lavorare su più livelli contemporaneamente e di ottimizzare lo spazio in camera rispetto ai forni domestici.
- **Dimensioni interne 460×370×350 mm:** la camera di cottura è dimensionata per garantire una buona circolazione dell'aria calda attorno ai prodotti, offrendo volume sufficiente per teglie cariche di gastronomia, lievitati di piccola e media pezzatura e prodotti di pasticceria.
- **Dimensioni esterne 595×570×570 mm:** l'ingombro compatto consente il posizionamento su banco o su mensole robuste, integrandosi facilmente anche in cucine con spazio limitato o in retrobanco in area vendita.
- **Telaio e interno in lamiera galvanizzata:** la costruzione in lamiera galvanizzata per telaio e camera interna offre resistenza alla corrosione e facilita la pulizia quotidiana, rendendo il forno adatto a cicli di lavoro continuativi in ambiente Ho.Re.Ca.
- **Timer 0-120 minuti:** il timer meccanico permette di impostare cicli di cottura fino a 120 minuti, con gestione semplice e intuitiva dei tempi e maggiore controllo del processo anche in presenza di personale non altamente specializzato.
- **2 resistenze posteriori:** la presenza di due resistenze sul retro contribuisce a una distribuzione più uniforme del calore all'interno della camera, migliorando la regolarità di cottura sui diversi livelli di teglie.
- **Peso 40 kg:** il peso garantisce stabilità sul banco durante le fasi di carico e scarico, offrendo al contempo una massa termica adeguata per ridurre gli sbalzi di temperatura all'apertura porta.
- **Dimensioni imballo 660×640×640 mm, bancale ± 6 pz:** l'imballaggio cubico facilita lo stoccaggio e la movimentazione su pallet, consentendo la gestione di fino a 6 pezzi per bancale e semplificando la logistica per rivenditori e installatori.
- **Origine: Asia:** il forno è prodotto in Asia e distribuito da Beckers Italy, che ne cura la selezione per l'ambito professionale e l'inserimento in una gamma coordinata di attrezzature per la ristorazione.

Descrizione funzionale

S1 ECO è un forno a convezione compatto in cui l'aria calda viene distribuita all'interno della camera per ottenere cotture omogenee, dorature regolari e tempi di produzione più brevi rispetto a un forno statico tradizionale, con una gestione estremamente intuitiva dei parametri di tempo e temperatura.

La combinazione di quattro livelli di carico, temperatura massima di 300°C e struttura in lamiera galvanizzata rende il forno adatto a cicli ripetuti di cottura e rigenerazione nel corso della giornata, anche in spazi ridotti e in contesti dove la rapidità di servizio è fondamentale.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione S1 ECO è indicato per **bar, gastronomie, panetterie, pasticcerie e piccole cucine professionali** che necessitano di un forno compatto per preparare e rigenerare prodotti da forno, snack salati e piatti pronti con un'unica apparecchiatura.

La capacità di 4 teglie 440×315 mm, l'alimentazione monofase a 230 V e la possibilità di lavorare fino a 300°C permettono di impiegarlo sia come forno principale in piccoli laboratori sia come supporto in cucine più grandi, dedicandolo a linee di prodotto specifiche o ai momenti di picco del servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	57
Lunghezza (cm)	59.5
Profondità (cm)	57
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300