

SKU: 2980489

## Beckers

# Forno elettrico a convezione Modello S1 per gastronomia, panetteria e pasticceria Capacità n. 4 teglie in alluminio cm 44x31,5



## Descrizione

### Forno a convezione S1 - Beckers Italy

Il forno a convezione elettrico **S1** 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.

La struttura in acciaio inox, i comandi semplici e la dotazione di 4 teglie in alluminio 440x315 mm incluse lo rendono una soluzione pratica per bar, bistrot, laboratori artigianali e cucine professionali che cercano affidabilità e facilità di gestione quotidiana.

### Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Potenza 2670 W / 230 V:** la potenza elettrica garantisce una salita in temperatura sufficientemente rapida e una buona stabilità termica durante i cicli di cottura, restando compatibile con le comuni forniture monofase senza richiedere impianti trifase dedicati.
- **Livello di carico 4 teglie:** il forno può ospitare **4 teglie in alluminio 440x315 mm**, incluse nella dotazione, permettendo di lavorare su più livelli contemporaneamente e di sfruttare al massimo il volume della camera in contesti con spazio limitato.
- **Temperatura 50-300°C:** il range di esercizio da 50°C a 300°C consente di passare dalla rigenerazione delicata di piatti pronti alle cotture più spinte e gratinature, coprendo

un'ampia gamma di preparazioni con un unico forno.

- **Timer 0-120 minuti:** il timer meccanico permette di impostare cicli di cottura fino a 120 minuti, con gestione 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 lato posteriore contribuisce a distribuire il calore in modo più uniforme all'interno della camera, migliorando la regolarità di cottura sui diversi livelli.
- **Telaio e interno in acciaio inox:** la costruzione con telaio e camera interna in acciaio inox offre robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, rendendo il forno adatto a cicli di lavoro continuativi in ambito Ho.Re.Ca.
- **Dimensioni interne 460×370×350 mm:** la camera di cottura è dimensionata per garantire una buona circolazione dell'aria calda attorno alle teglie, offrendo volume sufficiente per teglie di gastronomia, lievitati di piccola e media pezzatura e prodotti di pasticceria.
- **Dimensioni esterne 595×570×570 mm:** l'ingombro compatto permette il posizionamento su banco o su mensole robuste, integrandosi facilmente anche in cucine con spazio ridotto o in retrobanco in area vendita.
- **Peso 40 kg:** il peso del forno garantisce stabilità sul piano di lavoro durante le fasi di carico e scarico, mantenendo al tempo stesso una buona maneggevolezza in caso di spostamenti o riposizionamenti.
- **Dimensioni imballo 660×640×640 mm:** l'imballo cubico semplifica lo stoccaggio e la movimentazione su pallet, offrendo una protezione adeguata al forno lungo tutta la fase di trasporto.
- **Bancale ± 6 pz:** la possibilità di stoccare fino a circa 6 pezzi per bancale agevola la gestione logistica per distributori e installatori che trattano più unità contemporaneamente.
- **Origine: Asia:** il forno è prodotto in Asia e selezionato da Beckers Italy per l'impiego professionale, inserito in una gamma coordinata di attrezzature dedicate al mondo della ristorazione.
- **Numero listino e codice:** identificato con numero listino 182 e codice FOR01608, per una rapida tracciabilità nei cataloghi e negli ordini professionali.

## Descrizione funzionale

S1 è un **forno a convezione compatto** in cui l'aria calda viene distribuita in modo uniforme all'interno della camera grazie alle resistenze posteriori e alla circolazione forzata, permettendo cotture omogenee, dorature regolari e tempi di produzione più brevi rispetto a un forno statico domestico.

La combinazione di potenza da 2670 W, camera in acciaio inox ben proporzionata, quattro livelli di carico e timer fino a 120 minuti rende il forno adatto a cicli ripetuti di cottura e rigenerazione nel corso della giornata, anche con personale non altamente specializzato.

## Utilizzi consigliati

Il forno a convezione S1 è indicato per **bar, gastronomie, panetterie, pasticcerie, piccoli ristoranti e cucine professionali** che cercano un forno compatto per la preparazione e la rigenerazione di prodotti da forno, snack salati e piatti pronti.

La capacità di 4 teglie 440×315 mm, l'alimentazione monofase, il range di temperatura fino a 300°C e la costruzione in acciaio inox permettono di impiegarlo sia come forno principale in piccoli laboratori, sia come supporto in cucine più grandi, dedicandolo a specifiche linee di prodotto o ai

momenti di picco del servizio.

## Scheda Tecnica

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