

SKU: 2980494

Beckers

Forno elettrico professionale a convezione con umidificatore S4ECO 4 teglie



Descrizione

Forno a convezione S4 ECO - Beckers Italy

Il forno a convezione elettrico **S4 ECO** Beckers è un forno professionale compatto progettato per **gastronomia, panetteria e piccola pasticceria**, ideale come forno da banco per snack, prodotti da forno dolci e salati e piatti pronti da rigenerare.

Telaio e interno in lamiera galvanizzata, 4 teglie in alluminio 440×315 mm incluse, funzione grill e umidificatore integrati lo rendono una soluzione completa per bar, bistrot, laboratori artigianali e cucine professionali che cercano praticità e versatilità con consumi contenuti.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Potenza 2670 W / 230 V:** la potenza elettrica del forno assicura una salita in temperatura rapida e una buona stabilità termica durante i cicli di cottura, rimanendo compatibile con le comuni forniture monofase senza richiedere impianti trifase dedicati.
- **Potenza grill 2000 W / 230 V:** il grill dedicato da 2000 W permette di gratinare e dorare rapidamente la superficie di piatti come lasagne, verdure, panini e snack, completando la cottura ventilata con una finitura croccante.
- **Telaio e interno in lamiera galvanizzata:** la struttura in lamiera galvanizzata per telaio e camera interna garantisce resistenza alla corrosione, robustezza e facilità di pulizia, rendendo il forno adatto a cicli di lavoro continuativi in ambiente Ho.Re.Ca.

- **Livello di carico 4 teglie:** il forno può ospitare **4 teglie in alluminio 440×315 mm**, incluse nella dotazione, permettendo di lavorare su quattro livelli contemporaneamente e di ottimizzare la capacità produttiva in spazi ridotti.
- **Temperatura 50-300°C:** il range di esercizio da 50°C a 300°C consente di eseguire sia rigenerazioni delicate sia cotture più spinte e gratinature, coprendo un'ampia gamma di preparazioni con un'unica macchina.
- **Timer 0-120 minuti:** il timer meccanico permette di impostare cicli di lavoro fino a 120 minuti, con gestione dei tempi semplice e intuitiva e maggiore sicurezza nella conduzione delle cotture.
- **2 resistenze posteriori:** le due resistenze posizionate sul retro favoriscono una distribuzione più omogenea del calore all'interno della camera, migliorando la regolarità di cottura sui diversi livelli.
- **Funzione grill:** la funzione grill attivabile integra la cottura convezione consentendo di ottenere dorature e gratinature rapide, ideale per rifinire piatti pronti e snack da banco.
- **Funzione umidificatore:** l'umidificatore aiuta a mantenere la giusta umidità in camera, migliorando la resa di pane, lievitati e piatti rigenerati, evitando un'eccessiva disidratazione delle preparazioni.
- **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 consente il posizionamento su banco o mensole robuste, integrandosi facilmente in cucine con spazio limitato o in retrobanco in area vendita.
- **Peso 40 kg:** il peso del forno garantisce stabilità durante le fasi di carico e scarico, mantenendo al tempo stesso una maneggevolezza adeguata per eventuali spostamenti o riposizionamenti.
- **Dimensioni imballo 660×640×640 mm:** l'imballo cubico facilita lo stoccaggio e la movimentazione su pallet, assicurando una protezione adeguata durante il trasporto.
- **Bancale ± 6 pz:** la possibilità di stoccare circa 6 pezzi per bancale agevola la gestione logistica per grossisti, rivenditori e installatori che trattano più unità.
- **Origine: Asia:** il forno è prodotto in Asia e selezionato da Beckers Italy per l'impiego professionale, all'interno di una gamma coordinata di attrezzature per la ristorazione.
- **Numero listino e codice:** identificato con numero listino 185 e codice FOR01920, permette una rapida identificazione nei cataloghi e nei sistemi d'ordine.

Descrizione funzionale

S4 ECO è un **forno a convezione compatto con grill e umidificatore**, nel quale l'aria calda viene distribuita in modo uniforme nella camera grazie alle resistenze posteriori, mentre il grill e l'umidificazione integrata permettono di personalizzare i cicli di cottura in base al prodotto.

La combinazione di potenza da 2670 W, grill da 2000 W, camera galvanizzata a quattro livelli e range di temperatura fino a 300°C consente di affrontare cotture, rigenerazioni e gratinature ripetute durante la giornata, mantenendo un'elevata flessibilità d'uso in contesti con spazio e budget limitati.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione S4 ECO è indicato per **bar, gastronomie, panetterie, pasticcerie, piccoli ristoranti e cucine professionali** che necessitano di un forno compatto per la preparazione e la

rigenerazione di prodotti da forno, snack salati e piatti pronti con possibilità di gratinare e gestire l'umidità.

La capacità di 4 teglie 440×315 mm, l'alimentazione monofase 230 V, la funzione grill, l'umidificatore e la struttura in lamiera galvanizzata lo rendono adatto sia come forno principale in piccoli laboratori sia come supporto in cucine più grandi, dedicato 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