

SKU: 2980495

Beckers

Forno elettrico a convezione con umidificatore Modello S4 per gastronomia, panetteria e pasticceria Capacità n. 4 teglie in alluminio cm 44x31,5



Descrizione

Forno a convezione S4 - Beckers Italy

Il forno a convezione elettrico **S4** Beckers è un forno professionale compatto con **telaio e interno in acciaio inox**, progettato per la cottura e la rigenerazione di prodotti dolci e salati in gastronomie, panetterie, pasticcerie, bar e piccoli ristoranti.

La dotazione di 4 teglie in alluminio 440x315 mm, la presenza di grill e funzione umidificatore e i comandi elettromeccanici semplici lo rendono una soluzione versatile per chi cerca un forno da banco completo ma facile da utilizzare nel lavoro quotidiano.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Potenza forno 2670 W / 230 V:** la potenza elettrica del forno garantisce una salita in temperatura rapida e una buona stabilità termica, con consumi compatibili con forniture monofase tipiche di molte attività Ho.Re.Ca.
- **Potenza grill 2000 W / 230 V:** il grill dedicato consente di dorare e gratinare rapidamente la superficie di piatti pronti, lasagne, verdure e snack, completando la cottura a convezione con una finitura croccante.
- **Telaio e interno in acciaio inox:** la costruzione completamente in inox assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo il forno adatto a un utilizzo intensivo in

ambienti professionali.

- **4 teglie in alluminio 440×315 mm incluse:** la camera ospita **4 teglie 440×315 mm** fornite di serie, permettendo di lavorare fin da subito su quattro livelli senza dover acquistare accessori aggiuntivi.
- **Temperatura 50-300 °C:** il range di esercizio da 50°C a 300°C permette di gestire sia rigenerazioni delicate sia cotture spinte e gratinature, coprendo un'ampia gamma di preparazioni in gastronomia e pasticceria.
- **Timer 0-120 minuti:** il timer meccanico consente di impostare cicli di cottura fino a 120 minuti, con gestione dei tempi immediata e maggiore controllo nella produzione di piatti pronti e prodotti da forno.
- **2 resistenze posteriori:** le due resistenze posteriori favoriscono una distribuzione uniforme del calore in camera, migliorando l'omogeneità di cottura sui diversi livelli di teglie.
- **Funzione grill:** la funzione grill attivabile dal pannello comandi consente di completare le preparazioni con dorature e gratinature mirate, ideale per piatti gratinati e snack da banco.
- **Funzione umidificatore:** l'umidificatore integrato aiuta a mantenere il giusto grado di umidità in camera, migliorando la resa di pane, lievitati e piatti rigenerati ed evitando una disidratazione eccessiva dei prodotti.
- **Livello di carico 4:** la camera è configurata per lavorare su 4 livelli contemporanei, consentendo di sfruttare al meglio lo spazio interno durante i momenti di maggiore produzione.
- **Dimensioni interne 460×370×350 mm:** il volume interno in inox offre spazio sufficiente per teglie di gastronomia, prodotti da forno e snack, con altezza utile adatta anche a preparazioni leggermente più voluminose.
- **Dimensioni esterne 595×570×570 mm:** l'ingombro compatto del forno ne consente il posizionamento su banco o su mensole robuste, integrandosi facilmente in cucine e laboratori con spazio limitato.
- **Peso 40 kg:** il peso garantisce stabilità sul piano di lavoro durante le fasi di carico e scarico, mantenendo comunque una maneggevolezza adeguata per eventuali spostamenti.
- **Dimensioni imballo 660×640×640 mm - bancale ± 6 pz:** l'imballo cubico facilita la movimentazione e lo stoccaggio, consentendo di gestire fino a circa 6 forni per bancale a livello logistico.
- **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.
- **Identificazione prodotto:** numero listino 184, codice FOR01609 e SKU FOR01609, dati utili per ordini, assistenza e consultazione a catalogo.

Descrizione funzionale

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

L'abbinamento tra camera inox a quattro livelli, potenza da 2670 W, grill da 2000 W, range 50-300 °C e comandi meccanici intuitivi rende il forno adatto a cotture, rigenerazioni e gratinature ripetute nel corso della giornata, con un buon equilibrio tra prestazioni, ingombro e semplicità d'uso.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione S4 è indicato per **bar, gastronomie, panetterie, pasticcerie, piccoli**

ristoranti e cucine professionali che necessitano di un forno compatto per preparare e rigenerare prodotti da forno, snack salati e piatti pronti, con possibilità di gratinare e gestire l'umidità in camera.

La capacità di 4 teglie 440×315 mm, la struttura in acciaio inox, l'alimentazione monofase 230 V e la presenza di grill e umidificatore lo rendono adatto sia come forno principale in piccoli laboratori, sia come secondo forno di supporto in cucine più strutturate, dedicato a specifiche linee di prodotto 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