

SKU: BKFBT

Beckers

Forno a bassa temperatura Modello FBT



Descrizione

Forno a bassa temperatura FBT 69 litri

Il forno a bassa temperatura modello FBT è progettato per ristoranti, gastronomie e laboratori che desiderano lavorare con cotture lente e controllate, rigenerazione delicata e mantenimento dei piatti senza stress termico. La capacità di 69 litri e la compatibilità con teglie GN 1/1 e 40x60 cm lo rendono estremamente versatile sia per la ristorazione tradizionale sia per la cucina organizzata per produzione e servizio.

Grazie al range di temperatura compreso tra 30 e 110 °C, questo forno permette di gestire cotture a bassa temperatura, finiture, asciugature leggere e mantenimenti prolungati, preservando succosità, aromi e struttura degli alimenti.

Caratteristiche principali del forno FBT

Il modello FBT è pensato per un utilizzo professionale quotidiano, con dimensioni compatte e una camera di cottura ottimizzata per sfruttare al massimo lo spazio interno.

- Forno a bassa temperatura con temperatura regolabile da 30 a 110 °C.
- Capacità interna di 69 litri, ideale per ristoranti e gastronomie.
- Adatto a 3 teglie GN 1/1 oppure 3 teglie 400x600 mm.
- Distanza tra le griglie di 50 mm per una buona circolazione dell'aria calda.
- Timer fino a 9 ore e 59 minuti, per gestire cotture lunghe e controllate.
- Struttura dimensionata per un facile inserimento sotto banco o su piano dedicato.

Vantaggi della cottura a bassa temperatura

La cottura a bassa temperatura con il forno FBT permette di ottenere piatti più teneri, succosi e aromatici, riducendo il calo peso e migliorando la resa del prodotto. È particolarmente indicata per tagli di carne da lunga cottura, pesci delicati, verdure, piatti pronti da rigenerare e mantenimenti in attesa del servizio.

Specifiche tecniche forno FBT

- Modello: FBT.
- Potenza: 1200 W.
- Alimentazione: 220-240 V / 50-60 Hz.
- Temperatura di lavoro: 30 ÷ 110 °C.
- Timer: 9 h 59 min.
- Capacità camera: 69 litri.
- Distanza tra le griglie: 50 mm.
- Adatto per: 3 teglie GN 1/1 o 3 teglie 400x600 mm.
- Dimensioni interne: 418 x 612 x 270 h mm.
- Peso: 25 kg.

Dimensioni esterne

- Lunghezza: 49,7 cm.
- Profondità: 69,1 cm.
- Altezza: 41,5 cm.

Applicazioni consigliate

Il forno a bassa temperatura FBT è ideale per ristoranti, gastronomie, bistrot, catering e laboratori che vogliono gestire cotture lente, rigenerazione e mantenimento dei piatti con grande precisione. È particolarmente adatto per carni a lunga cottura, pesci delicati, contorni, piatti pronti e preparazioni che richiedono stabilità di temperatura e rispetto delle caratteristiche organolettiche.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	41.5
Capacità LT	69
Capacità PZ	3 teglie GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	49.7
Profondità (cm)	69.1

Attributo	Valore
Temperatura °C	30 / 110