

SKU: BKS2

## Beckers

### Forno a convezione Modello S2 Alloggi per 3 griglie Potenza: 2500 W / 220/230 V



#### Descrizione

##### Forno a convezione professionale S2 30 litri 3 griglie 2500 W

Il forno a convezione modello S2 è un compatto 30 litri con 3 alloggi per griglie, pensato per bar, snack, piccole cucine e punti ristoro che devono cuocere o rigenerare piccole quantità in modo rapido e uniforme. La struttura in acciaio e la ventilazione interna permettono di lavorare con prodotti dolci e salati, mantenendo tempi di servizio ridotti anche quando lo spazio sul banco è limitato. Grazie alla potenza da 2500 W su alimentazione 220-230 V, S2 si installa facilmente nella maggior parte dei locali senza richiedere impianti dedicati, diventando una soluzione ideale come forno principale in piccoli esercizi o come secondo forno di supporto.

Lo sportello con **vetro temperato** assicura una migliore visione del processo di cottura, mentre il telaio in **acciaio inox** garantisce robustezza e facilità di pulizia in contesti d'uso intensivo.

#### Specifiche tecniche

- **Brand:** Beckers
- **Modello:** S2
- **SKU:** BKS2
- **Tipologia:** forno a convezione professionale
- **Potenza:** 2500 W a 220-230 V, ideale per essere inserito in molti contesti senza interventi sull'impianto
- **Capacità camera:** 30 litri
- **Interno:** camera in acciaio inox con angoli arrotondati

- **Dotazione griglie:** 1 griglia inox 400 x 290 mm inclusa
- **Alloggi:** alloggi per 3 griglie
- **Distanza teglie:** 60 mm
- **Vassoio raccoglibriciole:** in alluminio 419 x 299 mm
- **Temperatura di lavoro:** 50 - 250 °C
- **Timer:** 0 - 120 minuti
- **Dimensioni interne:** 405 x 255 x 300 mm
- **Dimensioni esterne:** 527 x 450 x 315 mm
- **Dimensioni imballo:** 600 x 540 x 400 mm
- **Peso:** 18 kg
- **Alimentazione (tabella):** elettrica
- **Teglie (tabella):** capacità contenuta e 3 griglie lo rendono perfetto per panini, snack, finger food e monoporzioni.
- **Capacità LT (tabella):** 30
- **Lunghezza (tabella):** 52,7 cm
- **Profondità (tabella):** 45 cm
- **Altezza (tabella):** 31,5 cm

## Descrizione funzionale

La resistenza rotonda e la maggiore velocità del motore favoriscono una distribuzione uniforme del calore all'interno della camera, migliorando la qualità di cottura di prodotti da forno dolci e salati.

L'apertura dello sportello a 90° e gli angoli interni arrotondati facilitano notevolmente le operazioni di pulizia, mentre il vassoio raccoglibriciole estraibile aiuta a mantenere il forno in ordine durante l'uso quotidiano.

## Utilizzi consigliati

Il forno a convezione S2 è indicato per **bar, bistrot, gastronomie, panetterie, pasticcerie e piccole cucine professionali** che necessitano di un forno compatto da 30 litri con alloggi per 3 griglie e potenza 2,5 kW.

Le dimensioni ridotte e l'alimentazione 220-230 V lo rendono ideale per essere installato su banchi o retrobanchi, come forno principale per piccoli volumi o come supporto in linee di produzione più ampie.

## Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con dati su potenza, capacità, dimensioni, temperatura, timer e dotazione di griglie.
- **Inserito nella categoria forni a convezione professionali**, facilmente confrontabile con modelli S1ECO, S3 e altri forni ventilati presenti a catalogo.
- **Servizi dedicati** come richiesta preventivo, assistenza pre-vendita e informazioni su spedizioni, garanzia e metodi di pagamento direttamente dalla pagina prodotto.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	31.5
Capacità LT	30
Lunghezza (cm)	52.7
Profondità (cm)	45
Teglie	3 teglie
Temperatura °C	50 / 250
Model Number for EPREL	BKS2