

SKU: BKS3

Beckers

Forno a convezione Modello S3 - 3 griglie GN 1/2 in alluminio incluse 325x265 mm Potenza: 2750 W / 220~230 V



Descrizione

Forno a convezione professionale S3 28 litri 3 griglie GN 1/2 2750 W

Il forno a convezione professionale S3 è un 28 litri compatto con 3 griglie GN 1/2 incluse, pensato per bar, gastronomie e piccoli laboratori che devono cuocere o rigenerare porzioni ridotte in tempi rapidi e con risultati uniformi. La camera di cottura ottimizzata per teglie 325x265 mm e la potenza da 2750 W su 220-230 V permettono di gestire snack, panini, monoporzioni e piccoli prodotti da forno senza richiedere impianti dedicati, sfruttando al massimo lo spazio sul banco.

La camera interna con angoli arrotondati e lo sportello con apertura a 90° facilitano le operazioni di carico, scarico e pulizia, rendendo il forno pratico nell'uso quotidiano anche in linee di lavoro intense.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Beckers
- **Modello:** S3
- **SKU:** BKS3
- **Tipologia:** forno a convezione professionale
- **Potenza:** 2750 W / 220-230 V

- **Capacità:** 28 litri
- **Peso:** 27 kg
- **Telaio:** telaio in acciaio inox
- **Interno camera:** interno in acciaio inox con angoli arrotondati
- **Dotazione griglie:** 3 griglie GN 1/2 in alluminio incluse 325 x 265 mm
- **Distanza teglie:** 75 mm
- **Temperatura di lavoro:** 50 / 300 °C
- **Termostato di sicurezza:** 340 °C
- **Timer:** 0 - 120 minuti
- **Dimensioni interne:** 350 x 290 x 275 mm
- **Dimensioni esterne:** 460 x 556 x 460 mm
- **Temperatura (tabella):** 50 / 300 °C
- **Alimentazione (tabella):** elettrica
- **Teglie (tabella):** 3 teglie
- **Capacità LT (tabella):** 28
- **Lunghezza (tabella):** 46 cm
- **Profondità (tabella):** 55,6 cm
- **Altezza (tabella):** 46 cm

Descrizione funzionale

La resistenza rotonda abbinata alla maggiore velocità del motore uniforma il calore nella camera, migliorando la qualità di cottura di prodotti da forno dolci e salati rispetto ai forni statici tradizionali. Il termostato regolabile 50-300 °C e il timer 0-120 minuti permettono di gestire con precisione cicli di cottura e rigenerazione, mentre il termostato di sicurezza a 340 °C garantisce un utilizzo in sicurezza anche in caso di uso prolungato.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione S3 è indicato per **bar, bistrot, gastronomie, panetterie, pasticcerie e piccole cucine professionali** che cercano un forno ventilato compatto da 28 litri con 3 griglie GN 1/2 in alluminio.

Le dimensioni contenute (46 x 55,6 x 46 cm) lo rendono ideale per l'installazione su banchi e retrobanchi, dove può essere utilizzato per snack, prodotti da colazione, rigenerazione di piatti pronti e piccole produzioni di gastronomia.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica dettagliata** con indicazioni su potenza, capacità, dimensioni, temperatura, timer e dotazione di griglie.
- **Inserito nella categoria forni a convezione professionali**, facilmente confrontabile con modelli S2, S1ECO e altri forni ventilati presenti a catalogo.
- **Servizi dedicati** come richiesta di preventivo, assistenza pre-vendita e informazioni su spedizioni, garanzia e metodi di pagamento direttamente dalla pagina prodotto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	46
Capacità LT	28
Lunghezza (cm)	46
Profondità (cm)	55.6
Teglie	3 teglie
Temperatura °C	50 / 300
Model Number for EPREL	BKS3