

SKU: S5

## Beckers

# Forno elettrico a convezione con grill Modello S5 Capacità n. 4 teglie in alluminio cm 60x40



## Descrizione

### Forno elettrico a convezione con grill 4 teglie 60x40

I forni elettrici a convezione con grill Beckers sono ideali per cuocere ogni tipo di alimento in modo uniforme e veloce, risultando perfetti per gratinare e grigliare verdure, carne e pesce direttamente in camera di cottura. In ristoranti, pasticcerie e panifici questi forni permettono di ottenere tempi di cottura ridotti rispetto ai sistemi tradizionali, con un conseguente risparmio sui consumi energetici e una maggiore produttività a parità di spazio occupato.

Grazie alla combinazione di convezione ventilata, funzione vaporizzatore e grill, il forno si adatta sia alla gastronomia salata sia alla produzione dolce, garantendo risultati costanti su arrostiti, contorni, prodotti da forno e preparazioni gratinate. La struttura robusta in acciaio inox e la dotazione di 4 teglie 60x40 incluse lo rendono una soluzione completa per chi cerca un forno professionale pronto all'uso.

### Specifiche tecniche complete

Di seguito le caratteristiche tecniche del forno elettrico a convezione con grill Beckers, pensate per un utilizzo intensivo in ambito professionale:

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione con grill, adatto a cuocere, gratinare e grigliare una vasta gamma di alimenti.
- **Potenza:** potenza elettrica installata pari a 6.400 W, ideale per garantire rapidi tempi di preriscaldamento e stabilità di temperatura anche a pieno carico.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica 220-240 V, compatibile con impianti standard professionali.

- **Dimensioni interne:** camera di cottura con dimensioni 70 x 46,5 x 36 cm, progettata per ospitare teglie 60x40 con corretto passaggio dell'aria calda.
- **Telaio e interno:** telaio e interno completamente in acciaio inox, materiale igienico, resistente e facile da pulire.
- **Teglie incluse:** in dotazione 4 teglie in alluminio 60x40 cm, pronte all'uso per cotture multiple su più livelli.
- **Timer:** timer regolabile da 0 a 120 minuti, per programmare con precisione la durata delle cotture.
- **Resistenze:** presenza di 2 resistenze che generano il calore necessario alla cottura e al funzionamento del grill.
- **Ventilazione:** 2 ventole reversibili con ciclo di 1,5 minuti in senso orario e 1,5 minuti in senso antiorario, per una distribuzione omogenea del calore e cotture uniformi su tutti i livelli.
- **Funzione vaporizzatore:** funzione vaporizzatore integrata per l'immissione di umidità in camera, utile per mantenere morbidi gli alimenti e migliorare lo sviluppo dei prodotti da forno.
- **Funzione grill:** funzione grill dedicata per gratinare e dorare la superficie di piatti pronti, verdure, carne e pesce.
- **Peso:** peso pari a 73 kg, indice di una struttura solida e stabile adatta all'uso quotidiano intensivo.
- **Brand:** Beckers, marchio specializzato in attrezzature professionali per la ristorazione.
- **Temperatura di esercizio:** range di temperatura da 50 a 300 °C, che consente sia cotture delicate a bassa temperatura sia lavorazioni ad alta intensità.
- **Numero teglie:** capacità totale di 4 teglie, ideale per cucine che necessitano di una buona produttività in poco spazio.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza 84 cm, profondità 66 cm, altezza 57,2 cm, misure compatte che permettono l'installazione su banco o supporto dedicato.

## Vantaggi per ristoranti, pasticcerie e panifici

Questo forno elettrico a convezione con grill rappresenta una soluzione versatile per cucine professionali che vogliono ridurre i tempi di cottura senza rinunciare alla qualità. Le 2 ventole reversibili assicurano cotture uniformi su tutte le teglie, mentre la funzione vaporizzatore mantiene i prodotti succosi e ben sviluppati, rendendolo ideale per pane, dolci e gastronomia.

La struttura in acciaio inox, le 4 teglie in alluminio incluse e il range di temperatura 50-300 °C lo rendono uno strumento completo e pronto all'uso. Grazie al grill integrato è possibile rifinire i piatti con gratinature perfette, migliorando la presentazione in sala o al banco vendita e aumentando la soddisfazione del cliente finale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
-----------	--------

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	57.2
Lunghezza (cm)	84
Profondità (cm)	66
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 300