SKU: S8

Beckers

Forno a convezione professionale S8 Potenza 5 kw



Descrizione

Forno a convezione professionale S8 da 120 litri con grill e vaporizzatore

Il forno a convezione professionale S8 è progettato per rispondere alle esigenze di cottura di ristoranti, pizzerie, panifici e attività del settore della ristorazione che necessitano di un'attrezzatura versatile e adatta a un utilizzo professionale. Con una capacità interna di 120 litri e una temperatura regolabile da 50°C a 300°C, consente di gestire diverse preparazioni, offrendo flessibilità nella scelta delle modalità di cottura. La dotazione comprende 5 teglie in alluminio da 600 x 400 mm, mentre la struttura e la camera interna sono realizzate in acciaio inox. Il forno integra inoltre una funzione grill, un sistema con due ventole reversibili e una funzione vaporizzatore, ampliando le possibilità di utilizzo nelle diverse lavorazioni.

Caratteristiche principali

Il forno a convezione S8 dispone di una camera di cottura da 120 litri, con dimensioni interne di 685 x 480 x 365 mm, studiata per accogliere più teglie e gestire contemporaneamente diverse preparazioni. La configurazione interna permette di utilizzare le 5 teglie in alluminio da 600 x 400 mm fornite in dotazione. È inoltre possibile impiegare teglie in formato Gastronorm 1/1, non incluse nella fornitura, offrendo una maggiore flessibilità nell'organizzazione del lavoro in cucina.

La struttura esterna e l'interno del forno sono realizzati in acciaio inox, una soluzione costruttiva indicata per gli ambienti professionali della ristorazione, dove sono importanti resistenza, praticità di pulizia e gestione quotidiana dell'attrezzatura. Le dimensioni complessive di 835 x 800 x 580 mm consentono di valutare con precisione lo spazio necessario per l'installazione all'interno della cucina.

Il sistema di riscaldamento è caratterizzato da una potenza di 5 kW dedicata alla cottura, a cui si aggiungono 3 kW per la funzione grill. La presenza di due resistenze per la ventola contribuisce alla generazione del calore, mentre le due ventole reversibili alternano il proprio senso di rotazione ogni 1,5 minuti, passando dalla rotazione oraria a quella antioraria. Questa gestione del movimento dell'aria è pensata per favorire una distribuzione del calore all'interno della camera durante il processo di cottura.

La funzione grill dispone di una resistenza dedicata da 3 kW e permette di ampliare le possibilità di preparazione, affiancando alla cottura a convezione una modalità specifica per le lavorazioni che richiedono l'utilizzo del grill. Il forno integra anche una funzione vaporizzatore, utile per gestire l'apporto di umidità durante le preparazioni che lo richiedono.

La temperatura di esercizio può essere regolata in un intervallo compreso tra 50°C e 300°C, consentendo di adattare il funzionamento alle diverse tipologie di alimenti e alle relative esigenze di cottura. Il timer integrato, impostabile da 0 a 120 minuti, permette di selezionare la durata del ciclo di lavoro in base alla preparazione da effettuare.

Specifiche tecniche

- Capacità: 120 litri, con camera interna adatta a ospitare più teglie contemporaneamente.
- Dimensioni interne: 685 x 480 x 365 mm, per organizzare lo spazio di cottura in funzione delle preparazioni.
- Dimensioni esterne: 835 x 800 x 580 mm, da considerare per il corretto posizionamento dell'apparecchiatura.
- Struttura: telaio realizzato in acciaio inox, indicato per l'impiego negli ambienti professionali.
- Camera interna: interamente realizzata in acciaio inox.
- Potenza di cottura: 5 kW, dedicati al funzionamento del sistema di riscaldamento.
- Potenza grill: 3 kW, con resistenza specifica per questa funzione.
- Alimentazione: 220-240 V / 50 Hz.
- Temperatura di esercizio: regolabile da 50°C a 300°C, per adattarsi a diverse esigenze di cottura.
- Timer: regolazione da 0 a 120 minuti per impostare la durata delle preparazioni.
- Resistenze per la ventilazione: 2 elementi riscaldanti dedicati al sistema di cottura a convezione.
- Resistenza grill: 1 elemento riscaldante da 3 kW dedicato alla funzione grill.
- Ventole: 2 ventole reversibili, con inversione del senso di rotazione ogni 1,5 minuti, in senso orario e antiorario.
- Funzione vaporizzatore: sistema dedicato all'apporto di vapore durante le lavorazioni che lo richiedono.
- Teglie incluse: 5 teglie in alluminio con dimensioni di 600 x 400 mm.
- Compatibilità teglie: possibilità di utilizzare anche teglie Gastronorm 1/1, non incluse.

Dotazione e compatibilità delle teglie

Il forno a convezione S8 viene fornito con 5 teglie in alluminio da 600 x 400 mm, una dotazione che

permette di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura con un formato adatto alle preparazioni professionali. La camera interna consente inoltre l'impiego di teglie Gastronorm 1/1, acquistabili separatamente, offrendo la possibilità di adattare l'organizzazione dello spazio di cottura alle attrezzature e alle modalità operative già presenti nella cucina.

Vantaggi e utilizzo

Il forno professionale a convezione S8 combina una capacità di 120 litri con una struttura interamente in acciaio inox, un sistema di ventilazione con due ventole reversibili e una dotazione che comprende grill e vaporizzatore. La regolazione della temperatura fino a 300°C e il timer da 120 minuti permettono di gestire differenti tipologie di preparazione, mentre le 5 teglie in alluminio incluse e la compatibilità con il formato Gastronorm 1/1 ampliano le possibilità di organizzazione del lavoro. È una soluzione destinata a ristoranti, pizzerie, panifici e cucine professionali che necessitano di un forno versatile, con diverse funzioni di cottura e una configurazione adatta alle attività quotidiane di ristorazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	58
Capacità LT	120
Lunghezza (cm)	83.5
Profondità (cm)	80
Numero teglie	5 teglie
Temperatura °C	50 / 300
Model Number for EPREL	BKS2