

SKU: PE36DUER1B

**MEC**

## **Forno elettrico a convezione digitale con umidificazione per pasticceria Modello PE36DUER.1B**



### **Descrizione**

#### **Forno elettrico a convezione digitale MEC 3 teglie per pasticceria e panificazione**

I forni elettrici a convezione digitale MEC per pasticceria e panificazione sono pensati per laboratori che desiderano coniugare precisione di cottura e semplicità di gestione. La struttura e la camera di cottura in acciaio inox garantiscono robustezza, igiene e lunga durata nel tempo, mentre l'illuminazione interna e la guarnizione porta a pressione di tipo professionale assicurano una perfetta visibilità dei prodotti e una chiusura ermetica della camera.

Con una capacità di 3 teglie nel formato GN 1/1 o 60x40, questo forno è ideale per produzioni medio-piccole di pane, lievitati, brioche e prodotti da forno dolci e salati, offrendo controlli digitali evoluti che permettono di programmare e memorizzare diverse ricette, ottimizzando tempi e risultati in laboratorio.

#### **Specifiche tecniche complete**

Le caratteristiche tecniche del forno elettrico a convezione digitale MEC sono progettate per garantire prestazioni professionali e grande flessibilità operativa:

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione digitale per pasticceria e panificazione.

- **Struttura:** struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox, facilmente sanificabile e resistente all'uso intensivo.
- **Illuminazione interna:** luce in camera per controllare le cotture senza aprire la porta, mantenendo stabile la temperatura.
- **Guarnizione porta:** guarnizione porta a pressione tipo professionale, per una chiusura sicura e una migliore tenuta di calore e umidità.
- **Spazio tra le teglie:** interasse tra le teglie di 75 mm, ideale per una corretta circolazione dell'aria calda tra i livelli.
- **Potenza:** potenza elettrica installata pari a 3,3 kW, sufficiente a garantire un rapido preriscaldamento e una cottura stabile.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica 230V - / 50/60 Hz, adatta a impianti monofase professionali.
- **Motore:** motore con inversione di marcia che alterna il senso di rotazione della ventola per distribuire in modo omogeneo il calore su tutta la camera.
- **Umidificazione:** sistema di umidificazione automatica, che consente di gestire il vapore in camera senza interventi manuali, migliorando lo sviluppo dei lievitati e la morbidezza dei prodotti.
- **Memoria programmi:** memoria per 99 programmi, ognuno con possibilità di impostare fino a 3 fasi di cottura, così da automatizzare cicli complessi (es. preriscaldamento, sviluppo, colorazione).
- **Pre-riscaldamento:** regolazione automatica del preriscaldamento, che porta il forno alla temperatura desiderata prima dell'inizio del ciclo, ottimizzando tempi e risultati.
- **Peso:** peso macchina pari a 36 kg, che unisce stabilità a una gestione relativamente agevole in fase di installazione.
- **Brand:** MEC.
- **Temperatura di esercizio:** range di temperatura da 30 a 260 °C, adatto sia per fasi delicate come asciugatura e lievitazione controllata, sia per cotture complete.
- **Alimentazione (tipologia):** elettrica.
- **Teglie:** capacità di 3 teglie totali.
- **Capacità:** compatibile con 3 teglie GN 1/1 oppure 3 teglie 60x40, per una massima versatilità nei formati utilizzati in laboratorio.
- **Lunghezza esterna:** 75 cm.
- **Profondità esterna:** 75,4 cm.
- **Altezza esterna:** 45,5 cm.

## Vantaggi per il laboratorio di pasticceria e panificazione

Questo forno MEC digitale consente di standardizzare le cotture grazie alla memoria per 99 programmi con 3 fasi ciascuno, riducendo tempi di impostazione e margine di errore.

L'umidificazione automatica e il motore con inversione di marcia assicurano prodotti ben sviluppati, con cottura omogenea e struttura interna regolare.

Le dimensioni compatte, la potenza di 3,3 kW e la struttura in acciaio inox rendono il forno ideale per pasticcerie e panifici che vogliono un'attrezzatura digitale avanzata ma semplice da utilizzare, capace di migliorare qualità e costanza delle produzioni quotidiane mantenendo un ingombro contenuto.

# Scheda Tecnica

| Attributo       | Valore             |
|-----------------|--------------------|
| Alimentazione   | Elettrica          |
| Altezza (cm)    | 45.5               |
| Capacità PZ     | 3 x GN 1/1 o 60x40 |
| Lunghezza (cm)  | 75                 |
| Profondità (cm) | 75.4               |
| Teglie          | 3 teglie           |
| Temperatura °C  | 30/260             |