

SKU: PE36UER1B

MEC

Forno elettrico a convezione professionale manuale con umidificazione per pasticceria Modello PE36UER.1B



Descrizione

Forno elettrico a convezione manuale con umidificazione per pasticceria - Modello PE36UER-1B

Il modello PE36UER-1B è un forno elettrico a convezione manuale progettato appositamente per pasticcerie che lavorano con lievitati e prodotti delicati. Con umidificazione manuale e capacità per 3 teglie 600x400 mm, garantisce un controllo preciso del vapore e del calore, perfetto per ottenere croissant soffici, brioche voluminose e biscotti uniformi senza necessità di comandi complessi.

Il motore con inverter assicura una ventilazione costante e silenziosa che distribuisce il calore in modo omogeneo su tutti i ripiani, mentre la struttura compatta in acciaio inox si inserisce facilmente in laboratori artigianali o postazioni di lavoro limitate nello spazio.

Specifiche tecniche dettagliate

Ogni componente del PE36UER-1B è studiato per massimizzare l'efficacia nelle applicazioni di pasticceria professionale:

- **Capacità:** 3 teglie 600x400 mm con interasse 75 mm per lavorazioni multiple
- **Dimensioni esterne:** Larghezza 75 cm x Profondità 75,4 cm x Altezza 45,5 cm
- **Motore ventilazione:** Inverter per funzionamento efficiente e a basso rumore

- **Timer:** Meccanico da 0 a 120 minuti con allarme sonoro
- **Umidificazione:** Sistema manuale con iniettore vapore regolabile
- **Struttura:** Acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, camera arrotondata
- **Porta:** Doppio vetro per controllo visivo e isolamento ottimale
- **Potenza:** Elettrica calibrata per monofase standard 3,3 kW

Prestazioni ottimizzate per pasticceria

L'umidificazione manuale consente di aggiungere vapore esattamente nel momento giusto, migliorando lo sviluppo degli impasti lievitati e prevenendo la formazione di croste troppo dure. La convezione con inverter elimina variazioni termiche tra i ripiani, assicurando ogni infornata risultati identici.

Comandi meccanici intuitivi e manutenzione semplice rendono questo forno affidabile per turni prolungati. La camera inox con angoli arrotondati si pulisce in pochi minuti, mantenendo standard igienici elevati indispensabili per la produzione dolciaria.

PE36UER-1B combina tradizione meccanica con tecnologia moderna per pasticcerie che puntano su qualità artigianale costante.

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