

SKU: PE43DUER1B

MEC

Forno elettrico a convezione digitale con umidificazione per pasticceria Modello PE43DUER.1B



Descrizione

Forno elettrico a convezione digitale con umidificazione per pasticceria Modello PE43DUER.1B

Il forno elettrico a convezione digitale **MEC PE43DUER.1B** è progettato per la **pasticceria e la panificazione**, con struttura e camera in acciaio inox, umidificazione automatica e gestione elettronica delle cotture per lavorare su 4 teglie 450x340 mm.

L'elettronica con memoria programmi, il motore con inversione di marcia e lo spazio tra le teglie da 75 mm rendono questo forno adatto a biscotti, lievitati e prodotti da forno con cicli ripetibili e risultati uniformi.

Caratteristiche costruttive

- **Struttura e camera in acciaio inox:** la realizzazione interamente in acciaio inox garantisce igiene, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, ideale per l'uso intensivo in laboratorio.
- **Illuminazione interna:** la luce in camera permette di controllare lo stato di cottura dei prodotti senza aprire la porta, riducendo dispersioni di calore e tempi morti.
- **Guarnizione porta a pressione tipo professionale:** la guarnizione a pressione assicura

una chiusura ermetica della porta, migliorando la tenuta del calore e dell'umidità durante la cottura.

- **Motore con inversione di marcia:** l'inversione del senso di rotazione del ventilatore migliora l'omogeneità di cottura sulle diverse teglie, favorendo risultati regolari su tutta la camera.
- **Umidificazione automatica:** il sistema di umidificazione automatica consente di gestire il vapore in camera in modo controllato, utile per lo sviluppo dei prodotti e per mantenere la giusta morbidezza.

Elettronica e funzioni

- **Memoria 99 programmi:** l'elettronica integra fino a 99 programmi memorizzabili, ognuno con 3 fasi di cottura, permettendo di standardizzare ricette e cicli produttivi.
- **Tre fasi di cottura per programma:** ogni programma può gestire fino a tre step con parametri differenti, così da adattare temperatura, tempo e umidità alle varie fasi di lievitati e prodotti delicati.
- **Regolazione automatica del preriscaldamento:** la funzione di preriscaldamento automatico aiuta a portare il forno alla temperatura impostata prima dell'inserimento dei prodotti, migliorando la costanza dei risultati.

Dati tecnici in chiave operativa

- **Spazio tra le teglie 75 mm:** l'interasse da 75 mm tra i livelli consente una corretta circolazione dell'aria intorno ai prodotti, adatto a biscotti, brioches e piccola pasticceria.
- **Potenza 3 kW:** la potenza installata permette un rapido raggiungimento della temperatura di lavoro con consumi adeguati a laboratori e locali con alimentazione monofase.
- **Alimentazione 230 V 50/60 Hz:** l'alimentazione elettrica 230 V monofase semplifica l'installazione in pasticcerie, panifici e bar con laboratorio.
- **Temperatura 30-260 °C:** il range di temperatura da 30 a 260 °C copre le principali esigenze di pasticceria e panificazione leggera, dalle basse temperature alle cotture tradizionali.
- **Capacità 4 teglie 450x340 mm:** la camera accoglie 4 teglie 450x340 mm, formato diffuso per produzioni di pasticceria in spazi compatti.
- **Peso 33 kg:** il peso contenuto facilita l'installazione su banchi o supporti dedicati, mantenendo una buona stabilità durante l'uso.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza 56 cm, profondità 68,3 cm, altezza 53 cm, misure adatte a tavoli da lavoro e supporti per forni compatti.

Descrizione funzionale

Il PE43DUER.1B è un **forno a convezione digitale con umidificazione** dedicato alla pasticceria, che permette di programmare e replicare facilmente le cotture grazie a 99 programmi con tre fasi ciascuno, motore autoreverse e gestione automatica del preriscaldamento.

L'umidificazione automatica, la temperatura fino a 260 °C, la capacità di 4 teglie 450x340 mm e la struttura inox lo rendono uno strumento completo per biscotti, lievitati, torte e snack da forno in laboratori di piccole e medie dimensioni.

Utilizzi consigliati

Il forno MEC PE43DUER.1B è ideale per **pasticcerie, panifici, bar con laboratorio e gastronomie** che cercano un forno compatto a convezione digitale con umidificazione e programmi memorizzabili

per produzioni ripetitive.

La combinazione tra elettronica evoluta, umidificazione automatica, motore con inversione di marcia, potenza da 3 kW e camera per 4 teglie 450x340 mm offre un buon compromesso tra produttività, precisione di cottura e ingombri contenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	53
Capacità PZ	4 X 450x340 mm
Lunghezza (cm)	56
Profondità (cm)	68.3
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30/260