

SKU: PE46DUER1B

MEC

Forno elettrico a convezione digitale Modello PE46DUER1B Per pasticceria Capacità 4 teglie 60x40



Descrizione

Forno elettrico a convezione digitale 4 teglie 60x40 per pasticceria

Questo forno elettrico a convezione per pasticceria è progettato per laboratori che necessitano di uno strumento professionale, potente e facile da gestire. La struttura e la camera di cottura sono interamente realizzate in acciaio inox, con angoli arrotondati che facilitano le operazioni di pulizia e aiutano a mantenere elevati standard igienici durante tutte le fasi di lavoro.

Il forno è dotato di illuminazione interna per controllare visivamente le cotture senza aprire la porta, guarnizione porta a pressione di tipo professionale per una chiusura ermetica e guide portateglie GN disponibili a richiesta. La schiena della camera di cottura è arrotondata per favorire una migliore circolazione dell'aria, mentre l'inversione automatica della ventola garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutte le teglie.

Specifiche tecniche complete

Di seguito le principali caratteristiche tecniche, organizzate per un utilizzo immediato in scheda prodotto:

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione per pasticceria.
- **Struttura:** struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox, con camera a angoli arrotondati per una pulizia semplice e veloce.

- **Illuminazione interna:** dotato di luce interna per monitorare le cotture senza aprire la porta.
- **Guarnizione porta:** guarnizione porta a pressione tipo professionale, che assicura un'ottima tenuta termica e di vapore.
- **Guide portateglie:** guide portateglie GN disponibili a richiesta, per adattarsi a diversi formati di teglie.
- **Schiena camera:** schiena della camera di cottura arrotondata, per favorire una migliore circolazione dell'aria calda.
- **Inversione ventola:** inversione automatica della ventola, utile per uniformare la distribuzione del calore tra le varie teglie.
- **Capacità:** capacità di 4 teglie 60x40 mm, formato standard per pasticceria.
- **Dimensioni esterne:** dimensioni esterne L 750 x P 695 x H 560 mm.
- **Distanza tra le teglie:** interasse tra le teglie pari a 75 mm, ideale per il corretto flusso dell'aria tra i livelli.
- **Temperatura di esercizio:** range di temperatura da 30 a 260 °C, adatto sia per fasi delicate sia per cotture complete.
- **Potenza:** potenza elettrica installata pari a 6,3 kW, che assicura un rapido preriscaldamento e stabilità durante il servizio.
- **Voltaggio:** alimentazione 230 V - 50/60 Hz.
- **Umidificazione:** umidificazione automatica, pensata per supportare lo sviluppo dei lievitati e mantenere l'adeguata umidità in camera.
- **Motore:** motore con inversione di marcia, integrato nel sistema di convezione per ottimizzare il flusso d'aria.
- **Comandi:** comandi digitali per la gestione precisa di parametri e programmi.
- **Programmi:** memoria per 99 programmi, ognuno con 3 fasi di cottura, ideale per automatizzare cicli complessi (sviluppo, cottura, colorazione).
- **Preriscaldamento:** regolazione automatica del preriscaldamento, che porta il forno alla temperatura desiderata prima dell'inizio del ciclo.
- **Peso:** peso complessivo pari a 58 kg, indice di una struttura robusta e stabile.

Vantaggi per la pasticceria professionale

Grazie alla memoria per 99 programmi con 3 fasi di cottura, questo forno a convezione digitale permette di standardizzare le ricette e ridurre i tempi di impostazione, garantendo risultati costanti da un lotto all'altro. L'umidificazione automatica e l'inversione automatica della ventola contribuiscono a ottenere prodotti ben sviluppati, con cotture uniformi e colorazioni omogenee.

Le dimensioni compatte, la potenza di 6,3 kW e la capacità di 4 teglie 60x40 mm rendono questo forno una soluzione ideale per pasticcerie che desiderano aumentare produttività e qualità mantenendo un ingombro contenuto e una gestione intuitiva grazie ai comandi digitali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	56
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	69.5
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30 / 260