

SKU: PE46DUR1B

MEC

Forno elettrico a convezione digitale con umidificazione per pasticceria Modello PE46DUR.1B



Descrizione

Forno elettrico a convezione digitale con umidificazione PE46DUR.1B 4 teglie GN 1/1 o 60x40

Il forno elettrico a convezione digitale PE46DUR.1B è progettato per laboratori di pasticceria e panificazione che cercano una macchina compatta ma potente, con cotture uniformi e gestione avanzata dei cicli. La struttura e la camera di cottura in acciaio inox, l'umidificazione integrata e il controllo digitale con memoria programmi lo rendono uno strumento affidabile per produzioni quotidiane di prodotti dolci e salati.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione digitale con umidificazione per pasticceria e panificazione.
- **Struttura:** struttura e camera di cottura in acciaio inox, resistente e facile da pulire.
- **Illuminazione:** illuminazione interna per il controllo visivo delle preparazioni in cottura.
- **Guarnizione porta:** guarnizione porta a pressione di tipo professionale per una chiusura ermetica.
- **Spazio tra le teglie:** interasse teglie 80 mm, ideale per prodotti lievitati e pasticceria.
- **Potenza:** potenza installata 6,7 kW, adatta a cicli intensivi.

- **Alimentazione:** alimentazione 230/400 V 50/60 Hz, configurabile secondo l'impianto.
- **Motore:** motore con inversione di marcia per una distribuzione più uniforme del calore in camera.
- **Umidificatore:** sistema di umidificazione integrato per gestire l'umidità in funzione del prodotto.
- **Programmi:** memoria per 99 programmi di cottura, con possibilità di impostare 4 fasi per ogni programma.
- **Pre-riscaldamento:** regolazione automatica del preriscaldamento per ridurre i tempi di avvio ciclo.
- **Peso:** peso 55 kg.

Dotazione di serie

- **Camera inox:** camera di cottura in acciaio inox con supporti per teglie GN 1/1 o 60x40.
- **Controllo digitale:** pannello digitale per la gestione di tempo, temperatura, umidità e programmi.

Dati costruttivi

- **Brand:** MEC.
- **Temperatura di esercizio:** range di temperatura 30-260 °C.
- **Alimentazione:** elettrica 230/400 V.
- **Teglie:** capacità 4 teglie.
- **Capacità camera:** 4 x GN 1/1 oppure 4 x 60x40.
- **Lunghezza esterna:** 80 cm.
- **Profondità esterna:** 73,3 cm.
- **Altezza esterna:** 57,7 cm.

Vantaggi per pasticcerie e panifici

Grazie alla convezione forzata con motore reversibile, all'umidificazione e ai 99 programmi a 4 fasi, il forno PE46DUR.1B garantisce cotture uniformi e ripetibili per brioche, pane, biscotti e prodotti da forno artigianali. La compatibilità con teglie GN 1/1 e 60x40, la struttura in acciaio inox e il controllo digitale lo rendono una scelta ideale per pasticcerie e panifici che vogliono ottimizzare tempi e qualità in spazi contenuti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	57.7
Capacità PZ	4 x GN 1/1 o 60x40

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	73.3
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30/260