

SKU: PE46TC1B

MEC

Forno elettrico a convezione Touch screen per pasticceria Modello PE46TC.1B



Descrizione

Forno elettrico a convezione Touch Screen per pasticceria Modello PE46TC.1B

Il forno elettrico a convezione **PE46TC.1B** MEC è progettato per laboratori di pasticceria e panificazione che cercano una macchina compatta ma altamente performante, dotata di controllo touch screen e funzioni evolute per la gestione di cotture precise e ripetibili su una vasta gamma di prodotti lievitati e da forno.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura è dimensionata per ospitare 4 teglie in formato GN 1/1 o 60x40, con uno spazio tra le teglie di 80 mm che assicura una corretta circolazione dell'aria calda e consente cotture uniformi su tutti i livelli, anche a pieno carico.

La porta rinforzata speciale con doppio vetro e rivestimento termoriflettente garantisce una temperatura esterna contenuta e una maggiore sicurezza per l'operatore, oltre a facilitare le operazioni di pulizia grazie alla superficie interna progettata per l'uso professionale continuativo.

Controllo touch screen e gestione cotture

Il controllo touch screen con display da 7 pollici e risoluzione 800x480 consente una gestione intuitiva delle impostazioni, con la possibilità di memorizzare fino a 400 programmi e impostare fino a 10 cicli di cottura per ogni programma, ottimizzando tempi, temperature e umidità per ogni ricetta.

La presenza di 10 temporizzatori programmabili e la regolazione digitale dell'iniezione d'acqua permettono di personalizzare in modo avanzato i profili di cottura, rendendo il forno adatto sia a produzioni artigianali sia a lavorazioni seriali che richiedono elevata ripetibilità.

Ventilazione, vapore diretto e lavaggio

Il motore trifase ad alto rendimento con sistema di ventilazione reversibile bi-direzionale distribuisce il calore in modo uniforme all'interno della camera, migliorando lo sviluppo dei prodotti e riducendo le differenze di colore e cottura tra le diverse teglie.

La regolazione digitale dell'iniezione d'acqua e il lavaggio integrato completano la dotazione del forno, consentendo di gestire il vapore diretto in modo preciso e di semplificare le operazioni di pulizia a fine servizio, con un significativo risparmio di tempo per il personale di laboratorio.

Connettività e controllo remoto

Il sistema Android integrato per connessione wi-fi e il supporto CLOUD per il controllo remoto permettono di monitorare e gestire il forno a distanza, mentre la chiavetta USB consente di caricare, salvare e trasferire programmi di cottura tra più apparecchiature o sedi operative.

Queste funzioni rendono il PE46TC.1B particolarmente adatto a realtà che vogliono standardizzare le ricette su più punti vendita e avere un controllo centralizzato dei parametri di cottura, migliorando l'organizzazione e la qualità complessiva della produzione.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione con vapore diretto per pasticceria e panificazione.
- Brand: MEC.
- Modello: PE46TC.1B.
- Capacità: 4 teglie GN 1/1 o 60x40.
- Spazio tra le teglie: 80 mm.
- Potenza: 9 kW.
- Alimentazione: 400 V - 3N / 50-60 Hz.
- Controllo: touch screen con display da 7", risoluzione 800x480.
- Programmi: 400 programmi memorizzabili.
- Cicli di cottura: fino a 10 cicli per ogni programma.
- Motori: 1 motore trifase ad alto rendimento con ventilazione reversibile bi-direzionale.
- Regolazione digitale iniezione d'acqua.
- Temporizzatori: 10 temporizzatori programmabili.
- Regolazione velocità: 10 velocità selezionabili.
- Lavaggio: sistema di lavaggio integrato.
- Sistema operativo: Android con connessione wi-fi.
- Cloud: sistema CLOUD per controllo remoto.
- Interfacce: chiavetta USB per gestione ricette e dati.
- Temperatura massima: 260 °C.
- Alimentazione: elettrica.

- Lunghezza: 79,2 cm.
- Profondità: 96,2 cm.
- Altezza: 78,1 cm.
- Peso: 112 kg.

Utilizzo in laboratori di pasticceria e panificazione

Il forno elettrico a convezione touch screen MEC PE46TC.1B è ideale per pasticcerie, panetterie e laboratori che vogliono un forno compatto ma altamente tecnologico, in grado di gestire cotture complesse con programmi preimpostati e controllo accurato di tempi, temperatura e umidità.

Grazie alla combinazione di potenza 9 kW, 4 teglie GN 1/1 o 60x40, 400 programmi, 10 cicli per programma, ventilazione bi-direzionale, lavaggio integrato e connettività cloud, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità, produttività e automazione dei processi in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	78.1
Capacità PZ	4 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	79.2
Profondità (cm)	96.2
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	260