

SKU: PE46UER1B

MEC

Forno elettrico a convezione manuale con umidificazione per pasticceria Modello PE46UER.1B



Descrizione

Forno elettrico a convezione manuale MEC 4 teglie per pasticceria e panificazione

I forni elettrici a convezione manuale MEC sono progettati per pasticceria e panificazione professionale, garantendo cotture uniformi e tempi ridotti rispetto ai sistemi tradizionali. La struttura e la camera di cottura interamente in acciaio inox assicurano robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre l'illuminazione interna e la guarnizione porta a pressione di tipo professionale permettono di lavorare in totale controllo, mantenendo il calore all'interno della camera.

Grazie alla capacità di ospitare 4 teglie nel formato GN 1/1 o 60x40, questo forno è ideale per laboratori artigianali, pasticcerie e piccoli panifici che cercano un'attrezzatura compatta ma performante. La convezione ventilata, abbinata all'umidificatore manuale, consente di gestire lievitati, pane, brioche e prodotti dolci e salati con risultati costanti e professionali.

Specifiche tecniche complete

Le caratteristiche tecniche del forno elettrico a convezione manuale MEC sono pensate per un utilizzo intensivo e una grande flessibilità operativa:

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione manuale per pasticceria e panificazione.

- **Struttura:** struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox, con finiture professionali e facile sanificazione.
- **Illuminazione interna:** luce in camera per monitorare costantemente lo stato di cottura dei prodotti senza aprire la porta.
- **Guarnizione porta:** guarnizione porta a pressione tipo professionale, per una chiusura ermetica e una migliore tenuta del calore e del vapore.
- **Spazio tra le teglie:** interasse tra le teglie di 75 mm, che permette un corretto passaggio dell'aria calda su tutti i livelli.
- **Potenza:** potenza elettrica installata pari a 6,7 kW, ideale per garantire rapidità nel raggiungimento della temperatura e stabilità durante le cotture.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica 400V - / 50/60 Hz, adatta ad impianti trifase professionali.
- **Motore:** motore con inversione di marcia, che alterna il senso di rotazione per distribuire uniformemente il calore nella camera di cottura.
- **Umidificatore:** umidificatore manuale, per immettere vapore quando necessario e migliorare lo sviluppo dei lievitati e la morbidezza dei prodotti da forno.
- **Temporizzatore:** temporizzatore manuale di fine cottura da 0 a 120 minuti, per programmare la durata del ciclo con avviso finale.
- **Peso:** peso macchina pari a 50 kg, che garantisce stabilità e solidità in uso quotidiano.
- **Brand:** MEC.
- **Temperatura di esercizio:** range di temperatura da 30 a 260 °C, adatto sia per fasi delicate come asciugature e lievitazioni controllate, sia per cotture più spinte.
- **Alimentazione (tipologia):** elettrica.
- **Teglie:** capacità totale pari a 4 teglie.
- **Capacità:** 4 x GN 1/1 oppure teglie 60x40, per massima compatibilità con gli standard di pasticceria e panificazione.
- **Lunghezza esterna:** 75 cm.
- **Profondità esterna:** 69,2 cm.
- **Altezza esterna:** 55,3 cm.

Vantaggi per pasticceria e panificazione

Questo forno MEC offre tutti gli elementi necessari per una cottura professionale: la convezione con motore a inversione di marcia assicura una distribuzione uniforme del calore, mentre l'umidificatore manuale consente di gestire il vapore in base al tipo di impasto. L'ampio range di temperatura 30-260 °C permette di coprire diverse fasi di lavorazione, dalla lievitazione alla cottura finale.

Le dimensioni compatte, la capacità di 4 teglie GN 1/1 o 60x40 e la struttura in acciaio inox rendono questo forno una scelta ideale per laboratori che desiderano migliorare qualità e costanza delle proprie produzioni, mantenendo al contempo un ingombro contenuto e una gestione semplice e intuitiva delle funzioni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	55.3
Capacità PZ	4 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	75
Profondità (cm)	69.2
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30/260