

SKU: PE46UR1B

MEC

Forno elettrico a convezione manuale con umidificazione per pasticceria Modello PE46UR.1B



Descrizione

Forno elettrico a convezione manuale con umidificazione per pasticceria Modello PE46UR.1B

Il forno elettrico a convezione manuale con umidificazione PE46UR.1B è progettato per pasticcerie e panifici artigianali che richiedono cotture regolari su 4 teglie GN 1/1 o 60x40. La struttura e la camera in acciaio inox, l'illuminazione interna e la guarnizione porta a pressione di tipo professionale garantiscono robustezza, igiene e un controllo visivo continuo delle preparazioni.

Specifiche tecniche

- **Struttura e camera:** realizzate interamente in acciaio inox con illuminazione interna e guarnizione porta a pressione, per una chiusura ermetica e una pulizia semplice.
- **Spazio tra le teglie:** interasse di 80 mm tra i livelli, studiato per favorire una corretta circolazione dell'aria calda e cotture uniformi.
- **Potenza:** potenza installata di 6,7 kW, pensata per garantire rapide salite in temperatura e buona stabilità durante il servizio.
- **Alimentazione:** 230/400 V - 50/60 Hz, predisposto per collegamento monofase o trifase in funzione dell'impianto.
- **Ventilazione:** 2 motori con inversione di marcia, che distribuiscono il calore in modo omogeneo in tutta la camera di cottura.

- **Umidificazione:** umidificatore manuale azionabile quando necessario, utile per sostenere sviluppo e morbidezza dei prodotti da forno.
- **Timer:** temporizzatore manuale di fine cottura 0-120 minuti, per una gestione semplice e precisa dei tempi.
- **Temperatura di esercizio:** intervallo di lavoro da 30 a 260 °C, adatto sia a preparazioni delicate sia a cotture complete.
- **Capacità camera:** 4 teglie in formato GN 1/1 o 60x40, per la massima flessibilità produttiva in pasticceria e panetteria.
- **Peso:** 55 kg, indice di una struttura solida e ben ancorata al piano di lavoro.

Dati costruttivi

- **Brand:** MEC.
- **Numero teglie:** 4 teglie GN 1/1 o 60x40.
- **Lunghezza:** 80 cm.
- **Profondità:** 73,3 cm.
- **Altezza:** 57,7 cm.

Vantaggi per la pasticceria

Il forno PE46UR.1B offre una gestione intuitiva delle cotture grazie ai comandi manuali, all'umidificatore integrato e ai 2 motori con inversione di marcia, che insieme assicurano risultati omogenei su tutte le teglie. La compatibilità con teglie GN 1/1 e 60x40, unita alla struttura inox e alla potenza da 6,7 kW, lo rende una soluzione versatile e affidabile per laboratori che cercano un forno pratico, robusto e facile da utilizzare ogni giorno.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	57.7
Capacità PZ	4 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	73.3
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30/260