

SKU: PE66TC1B

MEC

Forno elettrico a convezione Touch screen per pasticceria Modello PE66TC.1B



Descrizione

Forno elettrico a convezione Touch screen per pasticceria Modello PE66TC.1B

Il forno elettrico a convezione **PE66TC.1B** MEC è progettato per laboratori di pasticceria e panificazione che cercano una macchina ad alte prestazioni, dotata di controllo touch screen e funzioni evolute per gestire in modo preciso e ripetibile le cotture di prodotti lievitati, biscotti, sfoglie e specialità da forno dolci e salate.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura è dimensionata per ospitare 6 teglie in formato GN 1/1 o 60x40, con spazio tra le teglie di 80 mm, così da favorire una corretta circolazione dell'aria calda e garantire cotture uniformi su tutti i livelli anche in presenza di carichi completi.

La porta rinforzata speciale con doppio vetro e rivestimento termoriflettente mantiene la temperatura esterna contenuta, migliorando sicurezza ed efficienza energetica, ed è studiata per essere facilmente pulita, caratteristica fondamentale in un contesto di utilizzo intensivo quotidiano.

Controllo touch screen e gestione cotture

Il controllo touch screen con display da 7 pollici e risoluzione 800x480 consente una gestione intuitiva di tutte le funzioni del forno, mettendo a disposizione fino a 400 programmi memorizzabili e la possibilità di impostare fino a 10 cicli di cottura per ogni programma.

La regolazione digitale dell'iniezione d'acqua e i 10 temporizzatori programmabili permettono di creare profili di cottura personalizzati, calibrando tempi, temperature, umidità e velocità dell'aria in base al tipo di prodotto e al risultato desiderato.

Ventilazione, vapore diretto e lavaggio

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

La regolazione digitale dell'iniezione d'acqua supporta la generazione di vapore diretto per le cotture che richiedono un apporto di umidità controllato, mentre il sistema di lavaggio integrato semplifica le operazioni di pulizia a fine servizio, riducendo i tempi di fermo macchina.

Connettività e controllo remoto

Il sistema Android integrato per la connessione wi-fi e la piattaforma CLOUD per il controllo remoto consentono di monitorare e gestire il forno a distanza, permettendo l'aggiornamento dei programmi e il controllo dei parametri di lavoro anche da postazioni esterne al laboratorio.

La chiavetta USB in dotazione permette di caricare, salvare e trasferire ricette e impostazioni tra più forni o sedi, facilitando la standardizzazione delle produzioni in catene di punti vendita o in laboratori con più apparecchiature.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione con vapore diretto per pasticceria e panificazione.
- Brand: MEC.
- Modello: PE66TC.1B.
- Capacità: 6 teglie GN 1/1 o 60x40.
- Spazio tra le teglie: 80 mm.
- Potenza: 10,8 kW.
- Alimentazione: 400 V - 3N / 50-60 Hz.
- Controllo digitale: 400 programmi memorizzabili.
- Motori: 2 motori per la ventilazione.
- Regolazione digitale iniezione d'acqua.
- Temporizzatori: 10 temporizzatori programmabili.
- Regolazione velocità: 10 velocità selezionabili.
- Cicli di cottura: fino a 10 cicli per ogni programma.
- Lavaggio: sistema di lavaggio integrato.
- Sistema operativo: Android per connessione wi-fi.
- Cloud: sistema CLOUD per controllo remoto.
- Interfaccia: chiavetta USB per gestione ricette e dati.
- Temperatura massima: 260 °C.
- Alimentazione: elettrica.
- Lunghezza: 79,2 cm.

- Profondità: 95,4 cm.
- Altezza: 94,1 cm.
- Peso: 115 kg.

Optional e accessori dedicati

- Supporto per forni MEC modello SUPP 63.
- Supporto per forni con teglie MEC modello SUPP 64.
- Cappa per forni con teglie MEC modello CM79/112.

Utilizzo in laboratori di pasticceria e panificazione

Il forno elettrico a convezione touch screen MEC PE66TC.1B è ideale per pasticcerie, panetterie, gastronomie e laboratori che necessitano di un forno compatto ma tecnologicamente avanzato, in grado di gestire cotture complesse con programmi memorizzabili e controllo accurato di tempi, temperatura, umidità e velocità dell'aria.

Grazie alla combinazione di potenza 10,8 kW, capacità 6 teglie GN 1/1 o 60x40, 400 programmi, 10 cicli per ricetta, ventilazione bi-direzionale, lavaggio integrato e connettività cloud, 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)	94.1
Capacità PZ	6 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	79.2
Profondità (cm)	95.4
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	260