

SKU: 2975877

Ristosubito

Fornetto doppio orizzontale a 6 pinze Vema Modello FO 2071



Descrizione

Fornetto doppio orizzontale Vema FO 2071: 6 pinze per toast e snack

Il fornello doppio orizzontale Vema Modello FO 2071 è pensato per bar, snack bar e tavole calde che vogliono preparare toast, panini e snack caldi in modo rapido e ordinato, sfruttando un'unica macchina compatta con 6 pinze. La disposizione orizzontale e la bocca di carico ampia permettono di lavorare comodamente anche prodotti voluminosi con farciture a più strati.

Grazie alla carrozzeria interamente in acciaio inox, il fornello garantisce robustezza, igiene e una pulizia veloce, qualità fondamentali in un contesto professionale. Le 6 pinze con copri manici termoisolanti rendono più sicure le operazioni di carico e scarico dei prodotti, anche durante i momenti di maggior lavoro.

Per toast, pizze, crostoni e panini farciti

Questo fornello Vema è ideale per la cottura per irradiazione e il riscaldamento di alimenti inseriti nelle pinze o appoggiati sulle griglie di cottura. Grazie all'ampia bocca di carico e alla spaziosa griglia è possibile cuocere davvero 6 toast per volta oppure inserire panini particolarmente grandi, pizze al trancio e crostoni con formaggi.

La posizione orizzontale lo rende perfetto per tutti quegli alimenti che non possono essere inseriti verticalmente, come club sandwich, focacce farcite o preparazioni con topping abbondante. In questo modo il fornello FO 2071 diventa un alleato versatile per ampliare l'offerta di snack caldi senza occupare troppo spazio sul banco.

Caratteristiche tecniche principali

- Fornetto doppio a 6 pinze con carrozzeria interamente in acciaio inox.
- 6 pinze dotate di copri manici termoisolanti per una gestione più sicura durante il servizio.
- 6 resistenze al quarzo per una rapida trasmissione del calore e una cottura uniforme.
- 3 interruttori per l'accensione separata delle resistenze sotto, in mezzo o sopra, così da modulare la cottura.
- Temporizzatore da 15 minuti per controllare i tempi di cottura e standardizzare il risultato.
- Alimentazione 230 V ~ 50/60 Hz, compatibile con gli impianti elettrici standard dei locali.
- Potenza 3000 W max, adatta a cicli di lavoro frequenti durante la giornata.
- Peso 13 kg, per una buona stabilità sul piano di lavoro.
- Dimensioni esterne: lunghezza 57 cm, profondità 27 cm, altezza 42 cm.

Struttura professionale e flessibilità di utilizzo

La carrozzeria completamente in acciaio inox assicura al fornello Vema FO 2071 una lunga durata nel tempo e una pulizia semplice, anche in condizioni di uso intensivo. Le dimensioni compatte permettono di inserirlo facilmente su banchi bar e retrobanchi, lasciando comunque lo spazio necessario per altre attrezzature.

I tre interruttori per l'accensione separata delle resistenze (inferiore, centrale e superiore) offrono una notevole flessibilità nella gestione della cottura, permettendo di adattare il calore al tipo di prodotto. Il timer integrato aiuta a mantenere uno standard di tostatura costante, riducendo gli errori e migliorando l'organizzazione del lavoro.

Perché scegliere il fornello doppio orizzontale Vema FO 2071

- 6 pinze e posizione orizzontale per lavorare toast, panini farciti, pizze e crostoni con grande libertà.
- Resistenze al quarzo e accensione separata delle zone per una cottura rapida e modulabile.
- Struttura in acciaio inox robusta e igienica, adatta all'uso quotidiano in bar e snack bar.
- Timer 15 minuti per controllare i tempi di cottura e migliorare la costanza del risultato.
- Ingombro contenuto e peso adeguato per una facile collocazione sul piano di lavoro.

Se cerchi un fornello doppio orizzontale professionale che unisca capacità, flessibilità e semplicità d'uso, il Vema Modello FO 2071 con 6 pinze è una soluzione efficace per servire toast, panini, pizze e crostoni caldi in modo rapido e organizzato nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	57

Attributo	Valore
Profondità (cm)	27