

SKU: 2975879

Ristosubito

Fornetto doppio orizzontale a 6 pinze con piano superiore in vetroceramica Vema Modello FOPV 2087



Descrizione

Fornetto doppio orizzontale Vema FOPV 2087: doppia camera e piastra in vetroceramica

Il fornello doppio orizzontale Vema Modello FOPV 2087 è un apparecchio innovativo pensato per bar, snack bar e piccole cucine che vogliono eseguire contemporaneamente due cotture differenti, per irradiazione e per contatto, su un unico blocco compatto e funzionale. Le 6 pinze orizzontali e il piano superiore in vetroceramica permettono di gestire più preparazioni nello stesso momento, ottimizzando tempi e spazi sul banco.

La carrozzeria interamente in acciaio inox garantisce massima igiene, robustezza e facilità di pulizia, mentre le pinze con copri manici termoisolanti rendono più sicure le operazioni di carico e scarico dei prodotti. È una soluzione ideale per chi vuole ampliare l'offerta di snack e piatti caldi senza rinunciare a un ingombro contenuto.

Per pizze, piadine, crostini e cottura diretta su vetroceramica

Il fornello FOPV 2087 è ideale per la cottura e il riscaldamento per irradiazione di alimenti inseriti nelle pinze o appoggiati alle griglie orizzontali, come pizze, piadine, crostini e bruschette. La disposizione orizzontale consente di lavorare prodotti farciti e preparazioni con topping senza rischio

di colature o instabilità.

Il piano superiore di cottura in vetroceramica da 45x24 cm è quanto di meglio si possa avere per cuocere per contatto alimenti posati direttamente sulla piastra, come carne, pesce e verdure, oppure prodotti inseriti in apposite casseruole. In questo modo il fornello diventa un alleato versatile anche per piccoli piatti caldi, secondi espressi e contorni da rigenerare al momento.

Caratteristiche tecniche principali

- Fornello doppio a 6 pinze con piano superiore di cottura in vetroceramica.
- Carrozzeria interamente in acciaio inox per la massima igiene e robustezza.
- 6 pinze con copri manici termoisolanti per una gestione più sicura durante il servizio.
- 7 resistenze in acciaio inox corazzate: 6 dedicate al fornello e 1 alla piastra in vetroceramica.
- 4 interruttori per l'accensione separata delle resistenze sotto o sopra (3 sul fornello e 1 sulla piastra).
- Piano di cottura in vetroceramica 45x24 cm per la cottura diretta per contatto.
- Alimentazione 230 V ~ 50/60 Hz, compatibile con gli impianti elettrici standard.
- Potenza massima 4300 W, adatta a cicli di lavoro intensivi.
- Peso 21 kg, per una buona stabilità sul piano di lavoro.
- Dimensioni esterne: lunghezza 57 cm, profondità 27 cm, altezza 49 cm.

Struttura professionale e doppia modalità di cottura

La struttura in acciaio inox e le resistenze corazzate rendono il fornello Vema FOPV 2087 adatto a un utilizzo professionale quotidiano, con una buona resistenza all'usura e alle sollecitazioni tipiche dei locali ad alta rotazione. Le dimensioni compatte, in rapporto alla capacità, facilitano il posizionamento su banchi bar e retrobanchi senza sacrificare spazio operativo.

La possibilità di utilizzare contemporaneamente le due camere a pinze e il piano in vetroceramica offre una grande flessibilità operativa: è possibile tostare o gratinare prodotti nelle pinze mentre si cuociono per contatto carne, pesce o verdure sulla piastra superiore. Questo consente di ampliare l'offerta di snack e piatti caldi con un'unica macchina, migliorando l'organizzazione del lavoro e riducendo i tempi di attesa.

Perché scegliere il fornello doppio orizzontale Vema FOPV 2087

- Doppia modalità di cottura (irradiazione e contatto) su due camere a pinze più piastra in vetroceramica.
- 6 pinze orizzontali ideali per pizze, piadine, crostini e bruschette ad alto volume.
- Piano superiore in vetroceramica per cuocere direttamente carne, pesce, verdure e altri alimenti.
- Struttura in acciaio inox e resistenze corazzate per un uso professionale intensivo e duraturo.
- Interruttori separati per gestire in modo indipendente fornello e piastra, modulando potenza e consumi.
- Dimensioni contenute e peso adeguato per una facile collocazione su banco in bar, snack bar e piccole cucine professionali.

Se cerchi un fornello professionale che combini la praticità delle pinze con la versatilità di una piastra in vetroceramica, il Vema Modello FOPV 2087 è una soluzione efficace per servire snack, pizze, piadine, crostini e piccoli piatti caldi in modo rapido e organizzato nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	49
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	27