

SKU: 1914176

Sirman

Forno Convezione Modello ALISEO 4 Numero ripiani 4



Descrizione

Forno elettrico a convezione 4 teglie 600x400 / GN 1/1 in acciaio inox

Questo forno a convezione è la soluzione ideale per gastronomie, panifici e pasticcerie che cercano un'attrezzatura robusta, versatile e facile da pulire. La struttura in acciaio inox interno ed esterno assicura resistenza e igiene, mentre le quattro griglie in dotazione sono facilmente rimovibili per velocizzare le operazioni di pulizia. La camera interna con angoli raggianti è progettata proprio per favorire una pulizia rapida e completa a fine servizio.

L'illuminazione interna con due lampade garantisce una luminosità omogenea su tutti i livelli, permettendo di monitorare le cotture senza aprire la porta. La porta in acciaio inox, dotata di doppio vetro, migliora l'isolamento termico e la sicurezza operativa, mantenendo il calore all'interno della camera e riducendo i consumi energetici.

Specifiche tecniche complete

Di seguito le caratteristiche tecniche principali, organizzate per un utilizzo immediato in scheda prodotto:

- **Tipologia:** forno elettrico a convezione.
- **Struttura:** struttura in acciaio inox interno ed esterno, con camera interna a angoli raggianti

per una pulizia facile e veloce.

- **Griglie:** quattro griglie in dotazione, facilmente rimovibili per la pulizia e la gestione dei ripiani.
- **Illuminazione interna:** due lampade interne per una luminosità omogenea su tutta la camera di cottura.
- **Porta:** porta in acciaio inox con doppio vetro, per miglior isolamento termico e controllo visivo delle cotture.
- **Distanza ripiani:** distanza tra i ripiani pari a 8 cm, studiata per favorire il corretto passaggio dell'aria calda tra le teglie.
- **Distribuzione calore:** distribuzione del calore affidata a due ventole, che assicurano una convezione uniforme su tutti i livelli.
- **Regolazione temperatura:** regolazione termostatica della temperatura da 25 °C a 300 °C, adatta sia per delicate fasi di riscaldamento sia per cotture più intense.
- **Timer:** timer di controllo cottura da 0 a 120 minuti, con possibilità di funzionamento continuo per lavorazioni prolungate.
- **Potenza elettrica:** potenza Mn 3.400 watt e Tf 5.200 watt, per garantire una buona riserva di energia in tutte le condizioni di utilizzo.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica 230-380 V 50 Hz, compatibile con diverse configurazioni di impianto.
- **Temperatura di esercizio:** range di temperatura 25 ÷ 300 °C.
- **Numero ripiani:** 4 ripiani totali.
- **Dimensioni teglie:** dimensioni teglie mm 600x400 oppure formato GN 1/1, per piena compatibilità con gli standard professionali.
- **Dimensioni interne:** dimensioni interne camera di cottura mm 650 x 460 x h 360.
- **Dimensioni esterne:**
 - A = 820 mm (lunghezza).
 - B = 760 mm (profondità).
 - C = 605 mm (altezza).
- **Peso netto:** peso netto 54 kg.
- **Dimensioni imballo:** imballo mm 870 x 840 x 750.
- **Peso lordo:** peso lordo 66 kg.

Vantaggi per l'utilizzo professionale

Grazie alle due ventole e alla regolazione termostatica fino a 300 °C, questo forno a convezione assicura cotture uniformi e ripetibili, riducendo la necessità di ruotare le teglie durante il ciclo. La presenza del timer fino a 120 minuti o continuo consente di adattare facilmente il forno a diverse preparazioni, dai prodotti da forno alle preparazioni di gastronomia.

La struttura in acciaio inox, la camera a angoli raggiati e le griglie estraibili rendono le operazioni di pulizia semplici e rapide, mentre la porta con doppio vetro e l'illuminazione interna permettono di monitorare le cotture in sicurezza. Con 4 teglie 600x400 o GN 1/1 e potenze fino a 5.200 W, questo forno rappresenta una scelta solida e affidabile per chi desidera un'attrezzatura professionale compatta ma performante.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	60.5
Lunghezza (cm)	82
Profondità (cm)	76
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	25 / 300