

SKU: 54008002

Sirman

Forno Convezione Modello ALISEO 2/3 Watt 2600 Numero ripiani 4



Descrizione

Forno a convezione Modello ALISEO 2/3 - 4 ripiani

Il forno a convezione **Sirman ALISEO 2/3** è un forno compatto ventilato progettato per **gastronomie, snack bar, panetterie, pasticcerie e piccole cucine professionali** che necessitano di cuocere e rigenerare prodotti dolci e salati in spazi ridotti.

La struttura in acciaio inox, la camera interna luminosa con 4 ripiani e la gestione semplice di temperatura e tempo lo rendono una soluzione pratica per chi cerca un forno da banco versatile con consumi contenuti e cottura uniforme.

Caratteristiche costruttive

La **struttura esterna e interna in acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali per un impiego quotidiano nel settore Ho.Re.Ca.

La **camera interna con angoli raggiati** è studiata per favorire la pulizia veloce e completa, riducendo i punti di accumulo di sporco e residui di cottura.

Il forno è dotato di **4 griglie in dotazione facilmente rimovibili**, che permettono di sfruttare da subito tutti i ripiani e semplificano le operazioni di lavaggio.

L'**illuminazione interna con due lampade** offre una luminosità omogenea in tutta la camera, consentendo di controllare lo stato di cottura senza aprire la porta.

La **porta in acciaio inox con doppio vetro** migliora l'isolamento termico, riduce le dispersioni di

calore e aumenta il comfort dell'operatore durante l'utilizzo.

Specifiche tecniche in chiave operativa

- **Potenza 2.600 W:** la potenza installata consente una salita in temperatura adeguata e un buon mantenimento del calore, con consumi compatibili con impianti monofase di piccole e medie attività.
- **Alimentazione 230 V / 50 Hz:** il funzionamento monofase semplifica l'installazione, rendendo il forno utilizzabile anche in locali privi di linea trifase.
- **Distribuzione del calore con una ventola:** una ventola dedicata assicura la circolazione uniforme dell'aria calda in camera, migliorando l'omogeneità di cottura rispetto ai forni statici.
- **Temperatura 25-300 °C:** la regolazione termostatica da 25 a 300 °C permette di coprire dalla semplice rigenerazione a bassa temperatura fino alle cotture più spinte per snack e prodotti da forno.
- **Timer 0-120 minuti o continuo:** il timer di controllo cottura consente di impostare cicli da 0 a 120 minuti oppure di lavorare in modalità continua, adattandosi tanto a preparazioni rapide quanto a cotture più lunghe.
- **Distanza tra i ripiani 8 cm:** l'interasse di 8 cm tra i ripiani consente una buona circolazione dell'aria calda e l'alloggiamento di teglie e prodotti di altezza contenuta, tipici di snack e piccole porzioni di gastronomia.
- **Numero ripiani 4:** la camera è predisposta per **4 livelli**, permettendo di lavorare contemporaneamente su più teglie e aumentare la produttività in spazi ridotti.
- **Dimensioni teglie 440×330 mm:** il forno accoglie teglie o griglie di dimensione 440×330 mm, formato ampiamente utilizzato per snack, prodotti da forno e gastronomia calda.
- **Dimensioni interne 480×360×300 mm (L×P×H):** la camera interna offre un volume adeguato per piccole teglie e preparazioni su quattro livelli, con buona diffusione del calore.
- **Peso netto 35 kg:** il peso garantisce stabilità durante l'utilizzo, mantenendo una maneggevolezza adeguata per l'installazione e l'eventuale riposizionamento.
- **Dati tabellari:** temperatura 25-300 °C, alimentazione elettrica, 4 teglie, lunghezza 60 cm, profondità 62,5 cm, altezza 51 cm, utili per confronti rapidi con altri forni a convezione.
- **Marca Sirman:** prodotto dal marchio Sirman, specializzato in attrezzature per la ristorazione, garanzia di affidabilità e assistenza sul territorio.

Descrizione funzionale

ALISEO 2/3 è un **forno a convezione professionale** in cui una ventola distribuisce l'aria calda uniformemente nella camera, permettendo cotture più rapide e omogenee rispetto a un forno statico, con un controllo semplice di tempo e temperatura.

La combinazione di struttura inox, camera a 4 ripiani 440×330 mm, doppio vetro porta, illuminazione interna e timer fino a 120 minuti rende il forno adatto a cicli ripetuti di cottura e rigenerazione nel corso della giornata, con particolare attenzione a facilità di pulizia e compattezza.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione ALISEO 2/3 è indicato per **snack bar, gastronomie, panetterie, pasticcerie, macellerie con punto caldo, piccoli ristoranti e hotel** che necessitano di un forno da banco per cuocere e rigenerare prodotti da forno, snack e piatti pronti.

La capacità di 4 teglie 440×330 mm, la temperatura fino a 300 °C, la ventilazione interna e le dimensioni compatte consentono di utilizzarlo sia come forno principale in piccoli locali, sia come

apparecchiatura di supporto in cucine più strutturate, dedicata a snack, contorni e preparazioni veloci.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	51
Lunghezza (cm)	60
Profondità (cm)	62.5
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	25 / 300