

SKU: 54008212

**Sirman**

## **Forno Convezione Modello ALISEO 2/3 Plus Struttura in acciaio inox esterno ed interno watt 3200 Numero ripiani 4**



### **Descrizione**

#### **Forno a Convezione Modello ALISEO 2/3 Plus - Struttura in Acciaio Inox Esterno e Interno**

Il forno ALISEO 2/3 Plus è progettato per pasticcerie, panifici e gastronomie professionali che necessitano di un'attrezzatura affidabile per cotture uniformi. Con potenza di 3100W e 4 ripiani regolabili, gestisce facilmente teglie GN 2/3 per brioche surgelate, lievitati e prodotti da forno, garantendo risultati croccanti e soffici grazie alla convezione potente e al controllo termico preciso.

#### **Caratteristiche Tecniche Principali**

Realizzato con struttura in acciaio inox sia esterno che interno, questo forno offre durabilità e igiene superiore, con specifiche ottimizzate per l'uso intensivo:

- **Potenza:** 3100W per prestazioni elevate e riscaldamento rapido
- **Ripiani:** 4 ripiani regolabili per teglie GN 2/3 (compatibili con formati 425x321 o 480x380 mm)
- **Temperatura:** Da 25°C a 300°C, ideale per scongelamenti delicati e cotture ad alta

temperatura

- **Dimensioni esterne:** 620 x 708 x 590 mm circa, design compatto per laboratori
- **Camera interna:** Ampia e con angoli arrotondati per facilità di pulizia
- **Porta:** Con doppio vetro per visibilità e isolamento termico
- **Controlli:** Termostato regolabile, timer acustico e ventola convezione
- **Illuminazione:** LED interna per monitoraggio costante delle cotture

## Vantaggi e Utilizzo Quotidiano

La convezione generata dalla ventola distribuisce il calore uniformemente su tutti i ripiani, perfetto per infornate multiple di prodotti surgelati senza necessità di rigirare. La struttura in acciaio inox resiste a umidità e grassi, mentre la porta doppia vetro mantiene l'ambiente stabile e sicura per l'operatore. Pulizia veloce grazie alla camera liscia e agli elementi removibili.

Con timer preciso e range termico ampio, adatta ogni ricetta dal defrosting al finishing croccante. L'ALISEO 2/3 Plus eleva la produttività del tuo laboratorio, offrendo qualità professionale a un prezzo competitivo per pasticcerie e panetterie.

Investi in un forno robusto e versatile che trasforma le tue produzioni in prodotti da esposizione di alto livello.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	59
Lunghezza (cm)	62
Profondità (cm)	70.8
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	25 / 300