

SKU: 54009413

Sirman

Forno Convezione Modello ALISEO 4 plus watt 6.200 Numero ripiani 4



Descrizione

Forno a convezione ALISEO 4 Plus 4 teglie 600x400 con umidificatore

Il forno a convezione ALISEO 4 Plus è pensato per gastronomie, panifici e pasticcerie che cercano una macchina compatta ma capiente, in grado di garantire cotture uniformi su 4 teglie 600x400 o GN 1/1. La struttura interamente in acciaio inox, l'umidificatore di serie e la ventilazione potenziata lo rendono ideale per un utilizzo professionale intenso, con particolare attenzione a praticità di pulizia e qualità di cottura.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno a convezione professionale con umidificatore di serie.
- **Struttura:** struttura interna ed esterna in acciaio inox, con camera a spigoli raggiati per facilitare le operazioni di pulizia.
- **Illuminazione interna:** doppia lampada interna per una luminosità omogenea durante la cottura.
- **Porta:** porta in acciaio inox con doppio vetro, progettata per ridurre le dispersioni di calore e migliorare la visibilità del prodotto.
- **Ventilazione:** sistema ventola potenziata con 2 ventole per una distribuzione uniforme del calore in tutta la camera.
- **Potenza:** potenza installata 6.200 W.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica 380 V / 50 Hz.

- **Range di temperatura:** regolazione termostatica da 25 a 300 °C.
- **Timer:** timer di controllo cottura 0-120 minuti o funzionamento continuo.
- **Umidificatore:** umidificatore di serie per gestire il grado di umidità in camera durante la cottura.
- **Distanza ripiani:** distanza tra i ripiani pari a 8 cm, ideale per prodotti voluminosi.
- **Numero ripiani:** 4 ripiani.
- **Dimensioni teglie:** teglie 600x400 mm oppure formato GN 1/1.
- **Dimensioni interne:** camera interna 650 x 460 x 360 mm (LxPxH).
- **Peso netto:** peso netto 55 kg.
- **Peso lordo:** peso lordo 67 kg.

Dati costruttivi

- **Brand:** Sirman.
- **Temperatura di esercizio:** 25 ÷ 300 °C.
- **Alimentazione:** elettrica trifase 380 V / 50 Hz.
- **Teglie:** capacità 4 teglie 600x400 o 4 GN 1/1.
- **Lunghezza esterna:** 82 cm (dimensione A).
- **Profondità esterna:** 76 cm (dimensione B).
- **Altezza esterna:** 60,5 cm (dimensione C).
- **Dimensioni imballo:** 870 x 840 x 750 mm.

Vantaggi d'uso

Grazie alla doppia ventola, all'umidificatore integrato e alla camera in inox con angoli raggati, il forno ALISEO 4 Plus assicura cotture omogenee, tempi di recupero rapidi e pulizia semplificata. La compatibilità con teglie 600x400 e GN 1/1, unita alla potenza di 6.200 W e al range 25-300 °C, lo rende ideale per una vasta gamma di preparazioni in gastronomie, laboratori di panificazione e pasticcerie.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	36
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	46
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	25 / 300