

Forno linea BST compakt Trivalente elettrico capacità 6 teglie GN2/3



Prezzo 3,276.00 Euro

Forno Affidabile. Compatto. Performante. Studiato e progettato per Bakery & Pastry, piccoli laborato
[\[visit website\]](#)

Descrizione prodotto

Forno Affidabile. Compatto. Performante. Studiato e progettato per Bakery & Pastry, piccoli laboratori di pasticceria e panificazione dove cotture perfette e uniformi sono richieste ogni giorno. Forno caratterizzato da un design moderno, da prestazioni elevate e da dimensioni compatte. Sono compatibili con i laboratori e negozi meno spaziosi e per poter entrare in un varco porta di soli 80cm. La versione elettromeccanica si presenta come una combinazione tra design intuitivo e prestazioni eccezionali, per un'esperienza di cottura senza sforzi. Pannello comandi con cinque manopole di selezione, con una semplice rotazione si seleziona il tipo di cottura, la temperatura, il timer, l'umidità e il camino.

CARATTERISTICHE TECNICHE Le ventole ad alta portata che caratterizzano il forno e permettono un maggior scambio termico, distribuendo l'aria in modo uniforme e garantendo una perfetta uniformità di cottura e una doratura impeccabile dalla prima all'ultima teglia. Il sistema di lavaggio automatico utilizza pompe peristaltiche per una maggiore efficienza. la camera di cottura in acciaio inox isolata rispetto all'involucro esterno e un efficiente sistema di lavaggio automatico. Il sistema di lavaggio automatico utilizza pompe peristaltiche per una maggiore efficienza. Ventola ad alta portata. Questo permette un maggior scambio termico e una maggiore efficienza. estetico sia per ridurre l'ingombro durante l'utilizzo del forno. Doppio vetro apribile con chiusura automatica. Scarico umidità motorizzato. Camera di cottura in acciaio inox AISI 304. Potenza calorica (resistenze) aumentate per più velocità nel raggiungere le temperature impostate e maggior reattività in cottura. Doccia estensibile integrata Non sporge dalla sagoma del forno, è sempre a portata di mano e non intralcia durante il servizio. Connessione sonda al cuore a pannello. È posta esternamente alla camera di cottura così da non esporre le sonde in modo permanente al calore anche quando non sono necessarie.

Ulteriori informazioni

Capacità: 6x GN2/3

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 600 x 592 x 642

Energia: Ele

Fase: 3N(1N)

Frequenza: 50-60Hz

KW Elettrico: 6,3 kW 6,3 kW 3,3 kW

Volt: 400V(230V)

Modello: GS/BST0623EMR.RUXX-0000

Tier Price:

