

Forno rotativo a convezione elettrico da 10x 40x60 con vapore e cella lievitazione, controllo touch

Prezzo 21,052.50 Euro

Il forno è destinato alla cottura o al riscaldamento di alimenti come pane, dolci, biscotti, pizze e
[visit website]

Descrizione prodotto

Il forno è destinato alla cottura o al riscaldamento di alimenti come pane, dolci, biscotti, pizze e in generale tutti gli alimenti a base di farina. Importante: gli alimenti devono essere privi di ingredienti alcolici. Le caratteristiche più importanti del forno rotante sono la distribuzione uniforme del calore, l'elevata efficienza e la circolazione controllata dell'aria all'interno del forno. Il pannello di controllo touch è dotato di un display a colori che facilita la creazione e l'impostazione delle ricette. I ripiani vengono ruotati nella direzione desiderata finché il tempo viene impostato con il motore di riduzione altamente sensibile. Il vapore viene generato con le cartucce di vapore, fissate sul retro a destra del forno. Il collegamento dell'acqua fredda è sufficiente per avviare il sistema a vapore. La circolazione dell'aria deve essere sufficiente nel luogo in cui è montato il forno. La temperatura ambiente di +50°C non deve essere superata. Questo include il calore di uscita del forno. Uscita camino per scarico vapore Ø100 mm.

Ulteriori informazioni

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1010 x 1060 x 2155
Energia: Ele
Fase: 3F+N
Frequenza: 50
KW Elettrico: 3,500 (20 A)
Volt: 2x 380-415
Modello: AIF0067
Tier Price: