

SOLUZIONI FOODSERVICE

Specifiche tecniche e caratteristiche

Dati tecnici

Dimensioni esterne: 602 × 584 × H 537 mm
Capacità: 4 teglie 435 × 320 mm incluse
Distanza tra le teglie: 80 mm
Alimentazione: 230V monofase, non richiede trifase
Potenza assorbita: 3 kW

Struttura e materiali

Struttura in acciaio inox: adatta a utilizzo continuo e semplice da mantenere pulita.
Camera di cottura smaltata: riduce l'adesione dei residui e facilita la pulizia.
Porta con doppio vetro e guarnizione: mantiene stabile la temperatura interna e limita le dispersioni.
Illuminazione interna: consente il controllo visivo senza interrompere la cottura.

Funzionamento

Termostato regolabile da 50°C a 270°C: gestione precisa di diverse tipologie di preparazione.
Timer da 1 a 60 minuti: controllo semplice dei tempi operativi.
Sistema ventilato: distribuisce il calore in modo uniforme, permettendo di cuocere più teglie contemporaneamente senza differenze tra livelli.

Applicazioni e utilizzo

Indicato per ristoranti, bar, gastronomie, laboratori alimentari e piccole pizzerie che necessitano di un forno compatto ma affidabile per la produzione quotidiana.

Permette di gestire più preparazioni nello stesso ciclo di cottura, ad esempio piatti pronti, prodotti da forno o basi precotte, mantenendo uniformità tra le teglie. Questo è utile soprattutto nei momenti di picco, dove la continuità del servizio diventa critica.

La ventilazione interna consente di lavorare su più livelli senza dover ruotare manualmente le teglie, riducendo tempi e interventi dell'operatore.

È una soluzione adatta quando:

SOLUZIONI FOODSERVICE

lo spazio in cucina è limitato;
non è disponibile una linea trifase;
i volumi di produzione sono medi ma costanti.

Sintesi operativa

Questo forno è una scelta funzionale per attività che cercano continuità di lavoro e semplicità operativa in uno spazio ridotto.

Adatto a produzioni giornaliere con più preparazioni, senza necessità di impianti elettrici complessi.