

Forno a tunnel elettrico ventilato nastro 50x85x 10 cm

Prezzo 11,095.00 Euro

Forno a tunnel: La versatilità dei forni Synthesis V consente di cucinare una vasta quantità di prod

[visit website]

Descrizione prodotto

Forno a tunnel: La versatilità dei forni Synthesis V consente di cucinare una vasta quantità di prodotti diversi. Ad esempio: al mattino possono essere cotti prodotti da pasticceria per le colazioni; all'ora di pranzo pasticcio di lasagne e cosce di pollo; al pomeriggio si possono grigliare melanzane e peperoni; ...e la sera si possono cuocere le pizze! I vantaggi dell'utilizzo di un forno a tunnel Synthesis V sono essenzialmente vantaggi di ordine ergonomico: a) con un semplice movimento si depone il prodotto da cuocere direttamente sulla rete di trascinamento, senza dover aprire e chiudere porte ed utilizzare pale o altri attrezzi per infornare; b) si ha il beneficio di sfruttare la rete di trascinamento come nastro trasportatore per far confluire i prodotti direttamente nella zona di utilizzo; c) con Synthesis V non serve seguire la cottura, poichè il tempo e la temperatura sono impostati preventivamente (questo fattore consente di ottimizzare il ciclo produttivo, in quanto, nel ciclo normale di produzione della pizza, si ha una persona che spiana e farcisce il prodotto, una seconda che inforna e segue la cottura e una terza che confeziona o distribuisce il prodotto). Così, con un notevole vantaggio economico, occorrono solo due persone per l'utilizzo di un forno a tunnel Synthesis V! La tecnologia impiegata nei forni a tunnel Synthesis V ha portato a sfruttare al meglio i flussi d'aria che investono i cibi. Contrariamente ai normali forni a convezione in cui i flussi investono i cibi in una sola direzione, con Synthesis V i cibi vengono lambiti contemporaneamente dall'alto verso il basso e dal basso verso l'alto da piccoli getti d'aria calda. Con tale sistema, questi getti d'aria calda avvolgono interamente il prodotto, mentre lo stesso si muove nella camera di cottura su di una rete a velocità costante (in modo da ottenere il tempo di cottura necessario). I prodotti sono sempre cotti perfettamente e con omogeneità costante nel tempo. Il sistema consente di esaltare il sapore e mantenere la fragranza più a lungo, garantendo una qualità stabile del prodotto.

Ulteriori informazioni

Capacità: 60 PIZZAS h
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1260 x 1750 x 1070
Energia: Ele
Fase: 3F+N
Frequenza: 50
KW Elettrico: 14,2
KW gas: -
Control: max 135 pizzas/h
Temperatura: +50°C/+320°C
Volt: 400
Modello: SY850VELED
kcal: .0000000

Tier Price: