



FORNO - MANTENITORE MOD. 500 TH - III

Costruzione in acciaio inox AISI 304
Basso consumo energetico
Cottura lenta
Camera di cottura completamente libera
Controllo elettronico
Sonda al cuore

Dotazione : 2 griglie
Capacità 4 GN 1/1 H 65 mm

OPTIONAL
Ruote piroettanti (2 con freno-2 libere)
Paracolpi perimetrale

DATI TECNICI :

Volt 2130/50/1

KW 2,5

Dimensioni : 445x701x734 (892 con ruote)

SISTEMA DI COTTURA "HALO HEAT"

La cottura a mantenimento a bassa densità di calore si ottiene utilizzando un cavo termico, congegnato attorno alle pareti della camera di cottura dei forni e dei carrelli, il calore viene irradiato uniformemente e moderatamente.

Gli alimenti cuociono con la loro stessa umidità, subendo una minore pressione del calore. Nel sistema è intimamente insito l'utilizzo di temperature relativamente basse che, sommate all'irradiazione moderato, hanno portato a soprannominare questa tecnica "cottura a calore gentile", Halo Heat.

Altra caratteristica fondamentale è il mantenimento a caldo per diverse ore, senza la necessità di mettere una vaschetta d'acqua per mantenere l'umidità dei cibi e senza ventilazione per far circolare l'aria che asciuga. Non sempre si cucina per servire immediatamente, per le innumerevoli cotture che vengono anticipate esistono unicamente due possibilità: il legume refrigerato, o il legume caldo. Questi forni, oltre agli hanno la possibilità di mantenere a caldo gli alimenti - precedentemente cucinati - fino al momento del servizio. Quando l'impostazione del forno a bassa densità di calore, porta il cibo alla temperatura interna stabilita, termina la cottura e automaticamente si inserisce il mantenimento a caldo. Non occorre controllare l'andamento della cottura: il forno lavora giorno e notte

SAGIM SRL

Via Brescia,16
20063 Cernusco sul naviglio (MI)
tel. +39-02-92143354
fax. +39-02-92591769
info@sagimsrl.it
www.sagimsrl.it

