



FORNO CON AFFUMICATORE MOD. 767 SK III

Costruzione in acciaio inox AISI 304
Controllo temperatura di cottura 93°-162°C
Controllo temperatura sonda al cuore 10°-91°C
Timer di cottura 0 – 24 h
Timer affumicatura 0 – 1 h
Dimensioni camera di cottura 559x637x508
Ruote piroettanti (2 con freno)

Capacità:	7 GN 1/1 H 65 ;	
Porte	1	
Dimensioni :	708x843x892	
Potenza KW :	3,6	230/501

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

