

→ Forni rotativi elettrici per panetteria e pasticceria

Forno Minicombo elettrico

- Forno rotativo adatto a piccole e medie pasticcerie.
- Funzionamento elettrico, con resistenze corazzate ad alto rendimento energetico o a combustione con alimentazione a gas o gasolio.
- Disponibile nelle versioni a 8 o 10 teglie.
- Con chiocciola aspirazione vapori e rivestimento esterno in acciaio inox.
- Produzione oraria: 25 kg.
- **A richiesta:** può essere fornito nella versione con supporto portateglie o con cella di lievitazione (riscaldata e umidificata) sottostante il forno.



MINICOMBO CON CAMERA E CELLA



8-10 teglie
600x400

MINICOMBO CON CELLA

Codice	Descrizione	Descrizione	Superficie di cottura m ²	Capacità N° teglie 60x40	Dimensioni esterne mm	Peso kg
ZUMCE8T4060+CELL	Minicombo elettrico con cella	Forno	1,9	8	920 x 1.040 x 2.170	12,5
ZUMCE8T4060+CAM+CELL	Minicombo elettrico con camera e cella	Forno	1,9	8	990 x 1.170 x 2.380	16,1
ZUMCE10T4060+CELL	Minicombo elettrico 10 teglie con cella	Forno	2,4	10	920 x 1.040 x 2.340	12,5

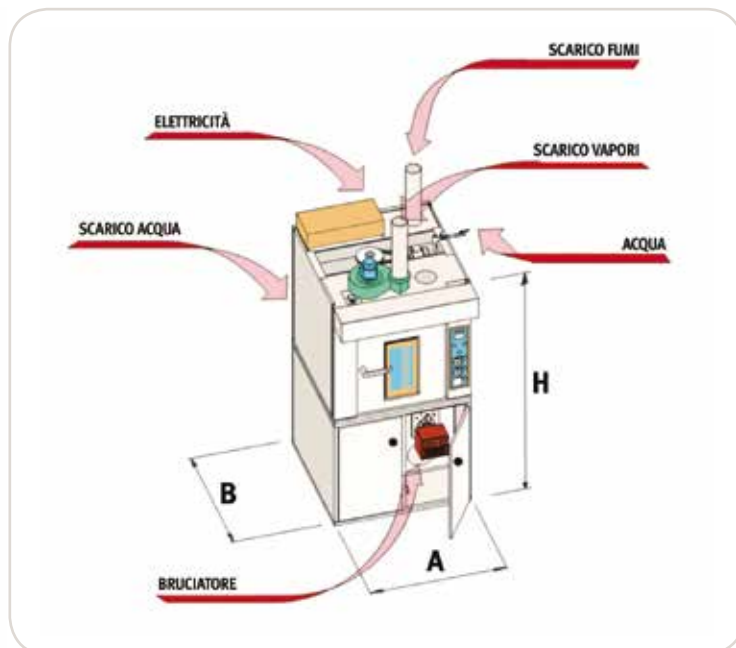
Disponibili modelli alimentati a GAS

❖ Forni rotativi a gas per panetteria e pasticceria



25
kg/h

MINICOMBO
A GAS



Bruciatore escluso dal prezzo del forno

MINICOMBO A GAS/GASOLIO

Codice	Descrizione	Superficie di cottura m ²	Capacità teglie 40x60	Dimensioni esterne mm	Peso kg
ZUBM8G+CAM	Forno rotativo a combustione 12 teglie 40x60 con camera	3,3	12+2	980 x 1.500 x 2.080	5,5
ZUMF4060G	Forno rotativo a combustione 15 o 18 teglie 40x60	3,6	15-18	980 x 1.500 x 2.350	1



❖ Accessori

Descrizione

Piastra di cottura da 40x60

Bruciatore a gas

Bruciatore a gas "GPL"

Bruciatore a gasolio

❖ Lo sapevate chef...?

I tuorli e gli albumi vanno sempre montati a temperatura ambiente.

Dopo l'impasto e prima di stenderla, la pasta frolla va tenuta almeno 1/2 ora in frigo. Così anche la pasta brisée e sablée, poi vanno stese tra due fogli di carta da forno.

Per dare più sapore all'uvetta nei dolci, ammorbidirla con brandy e rhum.