

Forno ad alta temperatura Rosty



Il forno "**ROSTY**", progettato per temperature fino a 280 °C, realizza prestazioni eccezionali grazie al flusso d'aria orizzontale, alternato. Il suo impiego copre la lavorazione di una vasta gamma di prodotti, come: preparati a base di carne, di pesce o di verdure, paté, piatti precucinati, prodotti da forno, pizza.

Si presta inoltre a svariati cicli di trattamento termico: **doratura, arrostitura, asciugatura, cottura a secco, cottura in umido** (con generatore di vapore opzionale). La costruzione meccanica, interamente in acciaio inox, utilizza una struttura coibentata con materiale ad alto potere isolante. L'impiego di giranti ad alto rendimento e speciali canalizzazioni permettono di ottenere, all'interno del forno, un flusso d'aria orizzontale alternato che **uniforma in modo ottimale la distribuzione del calore**.

L'aria è riscaldata da un bruciatore alimentato a metano posizionato in prossimità dell'armadio. La produzione di fumo naturale per poter dare profumo e colore al prodotto viene fatta mediante l'impiego di un "Golia" bruciatore a bassa fiamma che produce fumo partendo da legno naturali. Il forno è fornito con un pannello di controllo elettronico per una gestione semplice e completa del processo produttivo. Può inoltre essere corredato con una **serie di accessori supplementari**.

Capacità:

N° 2 carrelli 100 x 110 cm

Ottima uniformità di temperatura fino a 280°C

- Capacità di carico elevata: 2 carrelli Possibilità di cottura a vapore
- Possibilità di utilizzo di una sonda a cuore
- Interno facilmente lavabile grazie all'assenza di qualsiasi meccanismo di movimentazione del carrello

