

Cod: 9401

## Kit pasticceria low cost



### Descrizione

Ristoattrezzature ti offre il tuo Kit pasticceria low cost composto da: 1) Eccezionale forno a convezione di elevata potenza e design lineare ed essenziale, uno strumento essenziale per attività che vogliono proporre snack, pizza oltre che croissant e piatti caldi. Adatto alla cottura di pasticceria, gastronomia, snack, pizza, carne, pesce e pane. - Il suo utilizzo ti garantirà semplicità d'uso, grande affidabilità e massima sicurezza. - Le solide guide antiribaltamento impediranno alle teglie di scivolare durante l'inserimento e l'estrazione. - Un selettore permette la regolazione della temperatura da 50°C a 280°C ed è dotato di un timer di 60 minuti con allarme sonoro. - Il forno è dotato di due motori e due ventole che garantiscono la perfetta circolazione dell'aria all'interno della camera, offrendo così un ambiente ideale per ogni cottura. Completamente in acciaio inox. La porta a ribalta contribuisce a contenere gli ingombri. In dotazione 3 teglie 60x40 cm. Punti di forza: - 100 % Made in Italy - Adatto a lavoro continuo - Comandi di semplice utilizzo - Riscaldamento a convezione con resistenza elettrica - Camera con angoli arrotondati - Sistema di ventilazione interna a diffusione globale con doppio motore e doppie ventole - Termostato fino a 280°C; - Illuminazione interna; - Sensore apertura porta per blocco ventole; - Guide per teglie anti-ribaltamento estraibili; - Guarnizione porta ad incastro; - Maniglia con sostegno e tubolare in Acciaio Inox. 2) Impastatrice Mescolatrice Planetaria Mixer Professionale capacità 20 lt

monofase

**In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:**

SKU: 5434

**Forno elettrico ventilato 3 teglie 60x40 cm a convezione 77,5x70x56h cm 3.15 kW**

### Dimensioni

Dimensioni esterne	775x700x560 mm
Dimensioni imballo	725x750x710 mm
Dimensioni interne	650x460x350 mm
Distanza teglie	105 mm

### Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	14 A
Capacità teglie	3 600x400 mm
Frequenza	50/60 Hz
Peso	35 kg
Peso lordo	44 kg
Potenza Elettrica	3.15 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +280 °C
Voltaggio	230 V

SKU: acc-tegliaalluminata60x40cm2

**Teglia alluminata 60x40x4h cm**

SKU: 10384093004

**Impastatrice Mescolatrice Planetaria Mixer Professionale capacità 20 lt monofase**

### Dimensioni

Dimensioni esterne	400x500x770 mm
Dimensioni vasca	350x280 mm

### Scheda tecnica

--	--

Alimentazione	Elettrico
Capacità	20 Lt
Capacità di farina	4 kg
Capacità di Impasto	9 kg
Frequenza	50 Hz
Giri motore	105, 180, 408 Rpm
Peso	73 kg
Potenza Elettrica	0.75 kW
Voltaggio	230 V

### **Equipaggiamento standard**

In dotazione	vasca 20 lt, frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo.
--------------	---