

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.
--------------	---