

Cod: 11473040

Forno elettrico 4 teglie 60x40 cm convezione a vapore con grill e comandi manuali 5 kW



Descrizione

Il forno elettrico professionale 4 teglie di Ristoattrezzature è un prodotto solido, efficiente e versatile. Assicura la cottura perfetta di pesce, carne, pasticceria, pizza e snack ed è ideale in attività come snack bar, pasticcerie, gastronomie e tavola calda. Il grande vantaggio del forno elettrico 4 teglie per ristorazione è il sistema di cottura a convezione e vapore che consente una preparazione dei cibi rapida e ottimale. Design e funzionamento Il forno elettrico a convezione a vapore per ristoranti si caratterizza per la forma geometrica e squadrata. Il design professionale lo rende facile da pulire e inserire nella linea di lavoro. La struttura è in acciaio inox di elevata qualità ed assicura resistenza alle abrasioni e alle alte temperature. Lo sportello a ribalta è realizzato in colore nero con manico saldato, dal vetro temprato è possibile monitorare la cottura, anche grazie alla presenza della luce led interna. Anteriormente sono poste le manopole di regolazione della temperatura, il timer e le spie luminose di accensione e raggiungimento della temperatura desiderata. All'interno, le guida antiribaltamento facilitano le operazioni di inserimento ed estrazione dei cibi in totale sicurezza. La camera interna può accogliere fino a 4 griglie permettendo una pratica e simultanea cottura dei cibi. Le dimensioni esterne della macchina sono di 835x770x575 mm per una capacità di 86 lt ed un peso di 59 kg. Il forno

elettrico professionale ospita fino a 4 teglie delle dimensioni di 600x400 mm. Il funzionamento è a convezione a vapore. L'acqua viene riscaldata nella caldaia interna ed il vapore prodotto sarà nebulizzato nella camera di cottura attraverso la ventola. La cottura a vapore permette di cuocere diversi tipi di cibi, anche a temperature contenute, senza superare i 100-120°. Potrai conferire la giusta doratura ai piatti grazie alla funzione grill che ha una potenza di 3 kW. L'alimentazione è elettrica con frequenza 50/60 Hz e potenza 5.1 kW. La temperatura d'esercizio è compresa tra +30 +300 °C con voltaggio di 230 V. Pulizia e manutenzione Per garantire un funzionamento ottimale del forno elettrico per ristoranti nel tempo è necessario assicurare alla macchina una pulizia costante. Residui di cibo, grasso e incrostazioni potranno rallentare o inficiare il funzionamento: dopo ogni uso utilizza uno sgrassatore neutro ed un panno morbido: Stacca l'apparecchio dalla presa di corrente. Togli le teglie e le griglie. Spruzza lo sgrassatore sulle parti esterne e sulle parenti interne e lascia agire qualche minuto. Non utilizzarlo su guarnizioni e parti in plastica. Per le guarnizioni del forno elettrico professionale utilizza un panno inumidito con acqua calda e non rimuoverle. Successivamente elimina il prodotto con un panno umido. Le griglie potranno essere messe in ammollo in acqua e sgrassatore per dieci minuti e poi sciacquate sotto l'acqua corrente. Asciuga attentamente tutte le parti del forno elettrico prima di accenderlo nuovamente. Perché è il prodotto che fa per te Il Forno elettrico 4 teglie a convezione a vapore con grill è un prodotto solido, progettato per sostenere un lavoro continuo. Il suo funzionamento assicura una cottura accurata e di qualità e ti permetterà di cucinare i tuoi piatti alla giusta temperatura. Il sistema di ventilazione interna diffonde in maniera omogenea il calore e il vapore determinando una cottura dei cibi perfetta. Avrai pietanze ben cotte all'interno e croccanti esternamente, grazie alla funzione grill.

Dimensioni

Dimensioni esterne	835x770x575 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Apertura	frontale
Capacità	86 Lt
Capacità teglie	4 600x400 mm
Comandi	manopola
Frequenza	50/60 Hz
Peso	59 kg
Potenza Elettrica	5.1 kW
Potenza grill	3 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +300 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	4 teglie
--------------	----------