

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 inficiarne 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 interne	700x490x360 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
--------------	----------