

Cod: 11474040

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



### Descrizione

Il forno elettrico 4 teglie 60x40 cm convezione con grill e comandi manuali 5 kW è uno strumento di lavoro indispensabile nella ristorazione professionale. Grazie alla sua **rapidità nel raggiungere la temperatura massima (300°C)** e nel **distribuirlo omogeneamente in tutte le sue parti**.

Solido nella struttura, il prodotto assicura **elevata efficienza di lavoro** ed una **cottura ideale** per **snack, pizza, croissant e piatti caldi**. Il design compatto e le dimensioni contenute ne permettono una facile installazione anche in spazi ridotti.

### Design e funzionamento

Il forno elettrico per ristorazione 4 teglie di Ristoattrezzature è progettato per essere **funzionale, intuitivo ed efficiente**.

Il **design è estremamente lineare, le superfici sono lisce e prive di intercapedini** difficili da raggiungere durante la pulizia. Le linee squadrate conferiscono al prodotto professionalità e ne permettono una facile collocazione su piano di lavoro. **La struttura è interamente in acciaio inox di elevata qualità**, un materiale che assicura **resistenza e durevolezza**.

Lo sportello del **forno elettrico per ristoranti 4 teglie a convezione** è realizzato in **vetro temprato**: resiste alle alte temperature senza surriscaldarsi. L'apertura è anteriore a ribalta con manico saldato. Frontalmente sono poste le **manopole di regolazione della temperatura e il timer**. Le spie permettono di monitorare l'accensione e la gradazione raggiunta dalla macchina.

Sul retro è collocata la spina di accensione: l'alimentazione è elettrica per una potenza di **5.1 kW** e un **voltaggio di 230 V**. Il funzionamento è **a convezione: la ventola distribuisce il calore uniformemente permettendo una cottura migliore in tempi ridotti**.

**La temperatura di esercizio va da 30°C a 300°C** e per un'ottima doratura dei cibi il forno dispone anche di **grill da 3 kW**.

All'interno, il prodotto è dotato di **4 guide antiscivolamento** che assicurano facilità di estrazione e inserimento dei cibi. Le **4 griglie 600x400 mm** avranno così massima stabilità.

**Le dimensioni esterne** del forno elettrico sono di **835x770x575 mm** per un peso di **59 kg** ed una capacità totale di **86 Litri**.

## **Pulizia e manutenzione**

**La manutenzione del forno elettrico 4 teglie per ristoranti** richiede una **pulizia costante e accurata dopo ogni uso**. Accumuli di grasso e briciole potranno causare **persistenti incrostazioni che potrebbero inficiarne il funzionamento**.

Per una corretta pulizia del forno elettrico per ristorazione 4 teglie è necessario **staccarlo dalla presa di corrente e svuotarlo delle parti mobili**. **Teglie e griglie andranno messe in ammollo** in acqua e sgrassatore neutro per almeno una decina di minuti, successivamente risciacquate con acqua.

**Spruzza lo sgrassatore all'interno della camera di cottura e pulisci con panno morbido**, attenzione a non bagnare le resistenze e a non trattare le guarnizioni. Lasciare agire lo sgrassatore per qualche minuto e **risciacquare con panno di spugna morbido** in modo da non lasciare aloni.

**Evitare sempre l'impiego di sostanze corrosive e di spugne abrasive** per non danneggiare irreparabilmente l'acciaio inox.

## **Perché è il prodotto che fa per te**

Il **forno elettrico 4 teglie 60x40 cm a convezione con grill e comandi manuali 5 kW** è un **prodotto durevole** che assicura prestazioni elevate.

Anche sottoposto a flussi intensi garantisce **rapidità di riscaldamento, una cottura ottimale degli alimenti ed una funzione grill molto performante**. La cottura a convezione assicura una **omogenea diffusione del calore** per risultati sempre all'altezza dei tuoi clienti.

Sceglilo per la tua attività e consulta il servizio clienti per una consulenza pre acquisto!

## 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
--------------	----------