

Cod: 11475040

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



Descrizione

Il forno elettrico 4 teglie a convezione per ristorazione professionale è il sistema di cottura rapido e performante che serve nella tua cucina. Acquistalo se hai un ristorante, una gastronomia, una rosticceria o uno snack bar e cuoci e riscalda rapidamente le tue pietanze. Il funzionamento intuitivo faciliterà il tuo lavoro quotidiano, permettendoti di ottimizzare i tempi del servizio. Design e funzionamento Il forno elettrico a convezione per ristorazione è dotato di 4 guide interne alla camera di cottura antiribaltamento. Potrai così cuocere contemporaneamente i cibi su 4 teglie della misura di 400X600 mm senza pericolo di scivolamenti né in entrata né in uscita. Il design è lineare e minimale, adatto all'inserimento in una cucina professionale: le linee squadrate facilitano le operazioni di pulizia e ne favoriscono la collocazione nella linea li lavoro. La struttura è completamente in acciaio inox di elevata qualità per assicurare massima resistenza e durezza. Lo sportello a ribalta è in vetro temprato con manico saldato e frontalmente sono poste le spie di controllo e le manopole di regolazione della temperatura e del timer. Le dimensioni esterne del forno elettrico sono di 835x770x575 mm per un peso di 59 kg ed una capacità totale di 86 Litri. L'alimentazione è elettrica con potenza 5.1 kW e voltaggio 230 V. La temperatura d'esercizio va da 30° C a 300° C. Pulizia e manutenzione La manutenzione del forno elettrico 4 teglie per ristorazione necessita di una pulizia costante e accurata dopo ogni uso.

Per evitare persistenti incrostazioni che ne potrebbero inficiare il funzionamento. Stacca la presa di corrente e svuota il forno elettrico da teglie e griglie, procedi all'ammollo delle parti mobili in acqua e sgrassatore. Lava le pareti interne con sapone neutro e panno morbido, avendo cura di non trattare direttamente le resistenze e le guarnizioni. Dopo 10 minuti in ammollo, teglie e griglie potranno essere risciacquate sotto acqua corrente. 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 Resistente, performante e rapido nel raggiungere la temperatura massima (300°C) il forno elettrico per ristoranti è la soluzione ideale per avere massima resa in cucina con minimo ingombro. Compatto nelle dimensioni e facile da usare, il prodotto assicura fluidità di lavoro e velocità di servizio. Il sistema a convezione, inoltre, permette di avere cotture perfette: tenere all'interno e croccanti esternamente. Completano il forno elettrico professionale 4 teglie 5 kW un ottimo rapporto qualità prezzo e consumi contenuti.

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
Temperatura d'esercizio	+30 +300 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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