

Cod: 11475153

Forno elettrico 3 teglie 31,5x26,7 cm convezione con comandi manuali 1.7 kW



Descrizione

Il Forno elettrico professionale 3 teglie a convezione di Ristoattrezzature è un prodotto compatto e facile da usare. Indispensabile nelle attività che servono piatti caldi, la macchina permette una preparazione rapida e ottimale dei cibi. Consigliato in attività come ristoranti, rosticcerie, gastronomie e snack bar, il forno elettrico è a convezione con comandi manuali. Design e funzionamento Il forno elettrico 3 teglie a convezione è dotato di un design funzionale, caratterizzato da linee minimal e da un aspetto essenziale. La forma geometrica ne consente facile pulizia e semplice installazione nella linea di lavoro. La struttura è in acciaio inox di elevata qualità che assicura durevolezza, performance elevate e resistenza alle alte temperature tipiche di una cucina professionale. Lo sportello si apre anteriormente ed è realizzato in vetro temprato con maniglia orizzontale saldata. All'interno la camera di cottura ospita 3 guide antiscivolamento che supportano l'operatore sia in fase di estrazione che di inserimento delle teglie. La luce led permette di avere una ottimale visione dell'interno. Frontalmente sono disposte le manopole di regolazione della temperatura e del timer e le spie luminose di accensione e raggiungimento gradazione. Le dimensioni esterne sono di 487x568x495 mm per una capacità totale di 34 lt. L'alimentazione è elettrica con riscaldamento a serpentine, una potenza di 1.7 kW e una

frequenza di 50/60 Hz. La temperatura d'esercizio va da 30° a 300°C. Il sistema a convezione è dotato di una ventola che permette una uniforme distribuzione del calore: la cottura dei cibi sarà ottimale sia all'interno che all'esterno. Pulizia e manutenzione La pulizia del forno elettrico professionale 3 teglie per ristorazione deve essere accurata dopo ogni uso. Questa manutenzione ordinaria ne prolungherà la vita e manterrà inalterate le sue performance. Per evitare le temibili incrostazioni, a fine uso stacca la presa di corrente e toglie griglie e teglie ed immergile in acqua e sgrassatore neutro per una decina di minuti. Dopo l'ammollo, procedere al lavaggio sotto acqua corrente. Spruzza lo sgrassatore sulle pareti interne del forno elettrico e risciacqua impiegando un panno umido morbido. Evita di trattare direttamente serpentine e guarnizioni e non usare spugne abrasive e detergenti aggressivi: questi prodotti rovinerebbero l'acciaio inox causando aloni, graffi ed abrasioni. Perché è il prodotto che fa per te Il forno elettrico per ristorazione di Ristoattrezzature consente la preparazione contemporanea di più cibi grazie alla capacità di ospitare fino a 3 teglie. La rapidità di riscaldamento ti permetterà di lavorare in maniera veloce e fluida senza intaccare la qualità. Il sistema a convezione, infatti, permette all'aria calda prodotta dalle serpentine di circolare all'interno della camera andando a cuocere in maniera uniforme tutti i cibi. Si tratta di un sistema veloce, affidabile e accurato, ideale per la ristorazione professionale. I consumi contenuti del forno elettrico per gastronomia a 3 teglie Ristoattrezzature e l'ottimo rapporto qualità-prezzo, ne fanno un prodotto indispensabile in cucina. Scopri i dettagli nella scheda tecnica e consulta il servizio clienti per avere maggiori informazioni.

Dimensioni

Dimensioni esterne	487x568x495 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	34 Lt
Capacità teglie	3
Frequenza	50/60 Hz
Peso	36 kg
Potenza Elettrica	1.7 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +300 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	3 teglie
--------------	----------