

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 **togli 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
--------------	----------