

Cod: 11826

Forno elettrico ventilato 3 teglie GN 2/3 (35,4 x 32,5 cm) a convezione 60x52x39h cm 2.5 kW usato



Descrizione

Completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale, scegliendo dal nostro catalogo online il prodotto giusto per te. Il **forno elettrico ventilato 3 teglie a convezione** è ideale per completare l'arredo del tuo locale e per offrirti piatti cucinati perfettamente.

Robusto, sicuro e di elevata qualità, questa attrezzatura professionale è particolarmente indicata nel settore della gastronomia per **cucinare pasticcini, pizze, snack o per la preparazione di carne, pesce e pane**. Affidati all'esperienza di Ristoattrezzature e garantisci sempre ottime prestazioni alla tua attività.

Vediamo ora nello specifico le caratteristiche tecniche del **forno elettrico ventilato 3 teglie a convezione** di Ristoattrezzature e perché sceglierlo.

Design e funzionamento

Il **forno elettrico ventilato 3 teglie a convezione** di Ristoattrezzature è affidabile e sicuro. Parliamo di un prodotto **realizzato interamente in acciaio inox**: il materiale per eccellenza delle cucine professionali.

Il design è compatto, leggero e dalle linee essenziali: ideale per agevolare le operazioni in cucina, per essere collocato in piccoli spazi o posizionato su ripiani poco profondi.

Le **dimensioni esterne**, infatti, **sono di 600x520x390 mm**, quelle **interne di 400x370x250 mm**. Può accogliere fino a **3 teglie GN 2/3 aventi misura 354x325 mm**. Il **peso è di 25 kg**.

Anche la porta a ribalta contribuisce a contenere gli ingombri ed è dotato di un controllo meccanico affidabile e preciso.

Il **voltaggio è di 230V per una frequenza di 50/60 HZ**. L'**amperaggio**, invece, è **pari a 10.8 A** con una potenza elettrica di 2.5 kW. La camera di cottura prevede una ventola posizionata sul lato destro.

Professionale e resistente, il **forno elettrico ventilato 3 teglie a convezione per ristorazione** ti permette di ottenere risultati eccezionali, e sempre costanti, nella tua cucina. Puoi gestire facilmente la **temperatura d'esercizio (0° C + 280° C)** o impostare il timer grazie ad un pannello di controllo meccanico verticale.

Scegli di ottimizzare i tempi delle preparazione con il **forno elettrico ventilato 3 teglie a convezione** perfetto per te!

Pulizia e manutenzione

Pulire il **forno elettrico ventilato 3 teglie a convezione** di Ristoattrezzature è semplice e veloce. L'acciaio inox con cui è realizzato assicura il massimo dell'igiene in cucina e gli **angoli interni arrotondati** con il **doppio vetro smontabile** permettono di igienizzare correttamente ogni centimetro.

Le guarnizioni sono estraibili e lavabili, la loro ottima qualità assicura una buona tenuta nel tempo e una **cottura senza dispersione di calore**.

Perché è il prodotto che fa per te

Acquista il **forno elettrico ventilato 3 teglie a convezione** di Ristoattrezzature per le sue **dimensioni compatte**, fondamentali per le piccole attività.

Non solo, i nostri prodotti sono **100% made in Italy** realizzati con materiali di elevata qualità e curati nei minimi dettagli, senza lasciare nulla al caso.

La sua **robustezza è ideale per sopportare il lavoro continuo** delle cucine professionali, inoltre, potrai personalizzarlo a seconda delle tue necessità **acquistando sul nostro catalogo on line tutti gli optional che desideri**. Teglie e griglie sono disponibili all'acquisto per completare la tua postazione di lavoro, **scoprili subito**.

NB: Attrezzatura usata.

Dimensioni

Dimensioni esterne	600x520x390 mm
Dimensioni imballo	630x550x500 mm
Dimensioni interne	400x370x250 mm
Distanza teglie	80 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	10.8 A
Capacità teglie	3 354x325 mm gn 2/3
Frequenza	50/60 Hz
Peso	25 kg
Peso lordo	28 kg
Potenza Elettrica	2.5 kW
Temperatura d'esercizio	0 +280 °C
Voltaggio	230 V