

Cod: 11857

Forno elettrico ventilato 3 teglie 60x40 cm a convezione 77,5x70x56h cm 3.15 kW nuovo danni da trasporto



Descrizione

Completa la tua cucina professionale con il forno elettrico ventilato 3 teglie di Ristoattrezzature e semplifica la cottura degli alimenti.

Il design compatto e lineare, unito ad un'elevata potenza, rendono il **forno professionale per gastronomia e pasticceria** uno strumento essenziale per le attività che vogliono proporre snack, pizza, croissant e piatti caldi.

Solido, sicuro e affidabile, il nostro forno è realizzato solo con materiali di qualità, frutto dell'esperienza di Ristoattrezzature.

Il forno elettrico ventilato 3 teglie è studiato per garantire ottime prestazioni in tutte le aree della ristorazione: scopriamone insieme le caratteristiche principali.

Design e funzionamento

Il nostro **forno elettrico ventilato 3 teglie per pasticceria** presenta un design lineare ed essenziale con comandi di semplice utilizzo. Le sue **dimensioni esterne sono di 775x700x560 mm**, quelle **interne di 650x460x350 mm** e la sua capacità è pari a 3 griglie, o teglie, delle seguenti misure: 600x400 mm con una distanza di 105 mm.

Il forno è dotato di **due motori e due ventole che assicurano la perfetta circolazione dell'aria all'interno** della camera, offrendo così un ambiente ideale per ogni cottura. Il **voltaggio è di 230V per una frequenza di 50/60 HZ**. L'ampereaggio è pari a 14 A e la potenza elettrica è di 3.15 kW.

Il nostro forno elettrico ventilato per ristorazione è realizzato completamente in acciaio inox. La porta in vetro a ribalta contribuisce a contenerne gli ingombri, non solo, il forno ha:

- una **maniglia con sostegno e tubolare** (sempre in acciaio Inox);
- **illuminazione interna**;
- **sensore apertura porta per blocco ventole**;
- **guide per teglie anti-ribaltamento estraibili**;
- **guarnizione porta ad incastro** per una chiusura ottimale.

Grazie al forno elettrico ventilato 3 teglie potrai ottenere risultati straordinari nella tua cucina professionale.

Prova a programmare e memorizzare le tue ricette, regola la temperatura d'esercizio da +50° C a +280° C e, al contempo, **mantieni la temperatura omogenea al suo interno** creando così l'ambiente ideale ad ogni cottura e ad ogni alimento.

Pulizia e manutenzione

Con il nostro **forno elettrico ventilato 3 teglie** la pulizia e la manutenzione sono facili e veloci. Due aspetti importantissimi in cucina.

La macchina è infatti dotata di una camera e di una struttura esterna realizzata completamente in **acciaio inox con angoli interni arrotondati**. In questo modo ogni centimetro potrà essere raggiunto facilmente.

Il vetro interno, infine, è apribile, per consentire una pulizia davvero completa.

Perché è il prodotto che fa per te

Se ti stai chiedendo a questo punto perché scegliere il nostro **forno elettrico ventilato 3 teglie per gastronomia e pasticceria**, ecco le risposte che cerchi. **Prodotto 100% made in Italy** e grande attenzione alla qualità dei materiali sono sinonimo di **solidità e affidabilità**.

Qualità e resistenza rendono questa attrezzatura particolarmente **adatta al lavoro continuo** come si addice ad una cucina professionale e ai suoi ritmi serrati. La possibilità, infine, di poter programmare le ricette e avere un timer di 60 minuti con allarme sonoro, fanno del nostro forno un **prodotto davvero indispensabile**.

Seleziona la serie di optional che preferisci per il tuo forno elettrico dal nostro catalogo

online e completa facilmente il tuo laboratorio di pasticceria. Leggi tutti i dettagli nella scheda tecnica.

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.

Dimensioni

Dimensioni esterne	775x700x560 mm
Dimensioni imballo	725x750x710 mm
Dimensioni interne	650x460x350 mm
Distanza teglie	105 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	14 A
Capacità teglie	3 600x400 mm
Frequenza	50/60 Hz
Peso	35 kg
Peso lordo	44 kg
Potenza Elettrica	3.15 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +280 °C
Voltaggio	230 V