

Cod: 5435

Forno elettrico digitale ventilato 6 teglie 60x40 o GN 1/1 cm a convezione vapore 84x91x83h cm 7.65 kW con sonda al cuore



Descrizione

Il forno elettrico digitale ventilato 6 teglie è un elettrodomestico professionale che assicura una cottura dei cibi ideale.

A distinguerlo la **solidità, la robustezza e l'affidabilità** che solo un prodotto di qualità può assicurare. La sua costruzione permette un uso intensivo nei diversi settori della ristorazione: dalla pasticceria alla pizzeria. Ideale per la cottura di carne, pesce e pane **può essere impiegato nelle cucine professionali garantendo sempre ottime prestazioni.**

Scopri le sue caratteristiche tecniche.

Design e funzionamento

Il forno elettrico digitale ventilato 6 teglie di Ristoattrezzature è sinonimo di affidabilità senza rinunciare allo stile. **Costruito interamente in acciaio inox**, presenta un design lineare dalle

forme essenziali, studiate per agevolare ogni operazione in cucina.

Le **dimensioni esterne sono di 840x910x830 mm**, quelle **interne di 680x480x520 mm** ed è capace di accogliere **fino a 6 teglie GN 1/1 o 600x400 mm**.

Due sono i motori di ventilazione bidirezionali di cui dispone, in grado di creare l'ambiente ideale per ogni cottura. Il **voltaggio è di 400V per una frequenza di 50/60 HZ**. L'ampereaggio, invece, è pari a 35 A con una potenza elettrica di 7.65 kW.

Professionale e prestante il forno elettrico digitale ventilato 6 teglie ti permette di:

- **programmare e memorizzare fino a 9 ricette;**
- **impostare il vapore diretto con precisione** per mantenere morbidi i tuoi arrostiti;
- **rilevare la temperatura interna degli alimenti** tramite la sonda al cuore:
- **regolare la temperatura d'esercizio +50° C +280 °C.**

Completa la tua area di lavoro e ottimizza i tempi di preparazione dei tuoi piatti con il **forno elettrico digitale ventilato 6 teglie** perfetto per te!

Pulizia e manutenzione

Con il nostro **forno elettrico digitale ventilato 6 teglie** la pulizia e la manutenzione non sono mai state così facili e veloci.

L'acciaio inox garantisce il massimo dell'igiene, gli **angoli interni arrotondati** e il **vetro interno apribile**, infine, sono ottimi per procedere ad una facile pulizia. Preferisci sempre un panno morbido inumidito per non rovinarne le superfici.

Guarnizioni di ottima qualità e una **vaschetta di raccolta condensa su porta**, infine, assicurano una buona resa nel tempo.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegliere il **forno elettrico digitale ventilato 6 teglie** di Ristoattrezzature offre numerosi vantaggi. Si tratta di un **prodotto 100% italiano** resistente ed **adatto al lavoro continuo** come si richiede in una cucina professionale.

Le sue **funzioni innovative permettono di organizzare il lavoro in cucina in maniera snella ed efficiente**. Il **pratico display** ti consentirà di impostare facilmente temperatura e ricette, rendendo l'uso del forno elettrico professionale davvero agevole.

Infine, puoi acquistare on line la tua attrezzatura professionale firmata Ristoattrezzature **completando il tuo forno elettrico con gli accessori disponibili sul nostro catalogo**.

Dimensioni

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 840x910x830 mm |
| Dimensioni imballo | 880x955x980 mm |
| Dimensioni interne | 680x480x520 mm |
| Distanza teglie | 80 mm |

Scheda tecnica

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Amperaggio | 35 A |
| Capacità teglie | 6 600x400 / 6 gn 1/1 |
| Frequenza | 50/60 Hz |
| Peso | 91 kg |
| Peso lordo | 114 kg |
| Potenza Elettrica | 7.65 kW |
| Temperatura d'esercizio | +50 +280 °C |
| Voltaggio | 400 V |