

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