

Cod: 5574

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



### 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, scopri subito.

## 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