

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