

Turska: 11835

**Forno elettrico ventilato 3 teglie 60x40cm a convezione 77,5x70x56h cm 3.15 kW nuovo danni da trasporto**



## Kuvaus

**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.

### **Mitat**

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

### **Tietolehti**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Alimentazione           | Elektriline  |
| 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        |