

??????: 11815

Forno elettrico ventilato 3 teglie 60x40 cm a convezione 77,5x70x56h cm 3.15 kW usato



?????????

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;

senore 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.

NB: Attrezzatura usata.

???????

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

????????????? ????????

Alimentazione	?????????????????
Amperaggio	14 A
Frequenza	50/60 ??
Peso lordo	44 kg
Peso netto	35 kg
Potenza Elettrica	3,15 ???
Voltaggio	230 V