Cod: 8670

Forno elettrico 4 teglie 43,5×31 cm a convezione con comandi manuali 2.6 kW



Descrizione

Il **forno elettrico 4 teglie per ristorazione professionale** è **rapido** e **dal funzionamento intuitivo**. Solido nella struttura, il prodotto assicura **elevata efficienza di lavoro** ed una **temperatura uniforme all'interno della camera** per una cottura ideale. Perfetto per attività che servono **snack, pizza, croissant e piatti caldi**.

Il forno elettrico 4 teglie per gastronomie può essere facilmente installato anche in **bar, laboratori di pasticceria e tavola calda**.

Design e funzionamento

Il **forno elettrico professionale 4 teglie di Ristoattrezzature** ha un design essenziale e lineare. Le linee squadrate facilitano le operazioni di pulizia ma anche l'inserimento della macchina nella linea li lavoro. **La struttura è realizzata interamente in acciaio inox di elevata qualità**, lo sportello a ribalta è in vetro temprato con manico saldato. Anteriormente sono poste le manopole di regolazione della temperatura e il timer, mentre sul retro è collocata la spina di accensione.

All'interno il **forno elettrico per bar e pasticcerie** può accogliere fino a 4 griglie per una rapida preparazione dei cibi in contemporanea. Le guide antiribaltamento solo solide ed assicurano alle teglie massima stabilità, sia nella fase di inserimento che di estrazione.

Le dimensioni esterne della macchina sono di **59,5x53x57h cm** per una misura della camera di cottura di **43,5x31 cm** ed un peso di **39 kg**. La capacità totale del **forno elettrico professionale** è di **63 Litri** Il funzionamento è **a convezione** ed assicura **elevata potenza** ed un riscaldamento rapido. La ventola distribuisce il calore uniformemente permettendo una cottura migliore in tempi ridotti.

La temperatura di esercizio va da 50°C a 300°C per una potenza elettrica di 2.6 kW. Lo spessore dei piani offre un ottimo isolamento termico e non permette il surriscaldamento delle superfici.

Pulizia e manutenzione

Il forno elettrico per ristoranti andrà pulito per eliminare ogni tipo di incrostazione che possa inficiarne il funzionamento. Per pulirlo sarà necessario usare uno sgrassatore non aggressivo, **evitare l'impiego di sostanze corrosive o di spugne abrasive**.

Per prima cosa, **pulisci le parti interne del forno elettrico professionale**, eliminando le griglie che potranno essere messe in ammollo in acqua e sgrassatore. Dopo circa dieci minuti sciacqua le griglie sotto l'acqua corrente e lasciale asciugare.

Spruzza lo sgrassatore sulle pareti, facendo attenzione a pulire minuziosamente anche la parte superiore e inferiore. Sarà necessario **attendere 10 minuti** perché grasso e incrostazioni si sciolgano e potrai **risciacquare con panno di spugna morbido**.

Perché è il prodotto che fa per te

Il **Forno elettrico 4 teglie 43,5x31 cm a convezione con comandi manuali** è progettato per sostenere un lavoro continuo, garantendo facilità di utilizzo e riscaldamento immediato.

Il sistema di ventilazione interna a diffusione globale permette di ottenere cotture ottimali, assicurando temperature interne costanti. Le **guide per teglie anti-ribaltamento estraibili** sono un **supporto fondamentale** per evitare scivolamenti ed assicurare risultati eccellenti senza intoppi.

Dimensioni contenute e solidità lo rendono l'alleato perfetto nelle cucine di ristoranti, in laboratori di pasticceria ma anche in paninoteche e gastronomia.

Teglie e griglie non comprese, selezionale tra gli optional.

Dimensioni

Dimensioni esterne	595x530x570 mm
Dimensioni imballo	690x690x640 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Apertura	frontale
Capacità	63 Lt
Capacità teglie	4
Comandi	manopola
Peso con imballo	39 kg
Peso netto	39 kg
Potenza Elettrica	2.6 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +300 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	4 teglie