Cod: 11474040

Forno elettrico 4 teglie 60×40 cm convezione con grill e comandi manuali 5 kW



Descrizione

Il **forno elettrico 4 teglie 60x40 cm convezione con grill e comandi manuali 5 kW** è uno strumento di lavoro indispensabile nella ristorazione professionale. Grazie alla sua **rapidità nel raggiungere la temperatura massima (300°C) e nel distribuirla omogeneamente in tutte le sue parti**.

Solido nella struttura, il prodotto assicura **elevata efficienza di lavoro** ed una **cottura ideale** per **snack, pizza, croissant e piatti caldi**. Il design compatto e le dimensioni contenute ne permettono una facile installazione anche in spazi ridotti.

Design e funzionamento

Il **forno elettrico per ristorazione 4 teglie di Ristoattrezzature** è progettato per essere **funzionale, intuitivo ed efficiente**.

Il **design è estremamente lineare, le superfici sono lisce e prive di intercapedini** difficili da raggiungere durate la pulizia. Le linee squadrate conferiscono al prodotto professionalità e ne permettono una facile collocazione su piano di lavoro. **La struttura è interamente in acciaio inox di elevata qualità**, un materiale che assicura **resistenza** e **durevolezza**.

Lo sportello del **forno elettrico per ristoranti 4 teglie a convezione** è realizzato in **vetro temprato**: resiste alle alte temperature senza surriscaldarsi. L'apertura è anteriore a ribalta con manico saldato. Frontalmente sono poste le **manopole di regolazione della temperatura e il timer**. Le spie permettono di monitorare l'accensione e la gradazione raggiunta dalla macchina.

Sul retro è collocata la spina di accensione: l'alimentazione è elettrica per una potenza di **5 kW** e un **voltaggio di 230 V**. Il funzionamento è **a convezione**: **la ventola distribuisce il calore uniformemente permettendo una cottura migliore in tempi ridotti**.

La temperatura di esercizio va da 30°C a 300°C e per un'ottima doratura dei cibi il forno dispone anche di **grill da 3 kW**.

All'interno, il prodotto è dotato di **4 guide antiscivolamento** che assicurano facilità di estrazione e inserimento dei cibi. Le **4 griglie 60x40 cm** avranno così massima stabilità.

Le dimensioni esterne del forno elettrico sono di **83,5x77x57,5h cm** per un peso di **59 kg** ed una capacità totale di **86 Litri**.

Pulizia e manutenzione

La manutenzione del forno elettrico 4 teglie per ristoranti richiede una **pulizia costante e accurata dopo ogni uso**. Accumuli di grasso e briciole potranno causare **persistenti incrostazioni che potrebbero inficiarne il funzionamento**.

Per una corretta pulizia del forno elettrico per ristorazione 4 teglie è necessario **staccarlo dalla presa di corrente e svuotarlo delle parti mobili**. **Teglie e griglie andranno messe in ammollo** in acqua e sgrassatore neutro per almeno una decina di minuti, successivamente risciacquate con acqua.

Spruzza lo sgrassatore all'interno della camera di cottura e pulisci con panno morbido, attenzione a non bagnare le resistenze e a non trattare le guarnizioni. Lasciare agire lo sgrassatore per qualche minuto e **risciacquare con panno di spugna morbido** in modo da non lasciare aloni.

Evitare sempre l'impiego di sostanze corrosive e di spugne abrasive per non danneggiare irreparabilmente l'acciaio inox.

Perché è il prodotto che fa per te

Il **forno elettrico 4 teglie 60x40 cm a convezione con grill e comandi manuali 5 kW è un prodotto durevole** che assicura prestazioni elevate.

Anche sottoposto a flussi intensi garantisce **rapidità di riscaldamento**, **una cottura ottimale degli alimenti ed una funzione grill molto performante**. La cottura a convezione assicura una **omogenea diffusione del calore** per risultati sempre all'altezza dei tuoi clienti.

Sceglilo per la tua attività e consulta il servizio clienti per una consulenza pre acquisto!

Dimensioni

Dimensioni esterne	835x770x575 mm
Dimensioni imballo	810x810x660 mm
Dimensioni interne	700x490x360 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Apertura	frontale
Capacità	86 Lt
Capacità teglie	4 600x400 mm
Comandi	manopola
Frequenza	50/60 Hz
Peso con imballo	72 kg
Peso netto	59 kg
Potenza Elettrica	5 kW
Potenza grill	3 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +300 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	4 teglie