Cod: 11475040

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



Descrizione

Il **forno elettrico 4 teglie a convezione per ristorazione professionale** è il sistema di cottura rapido e performante che serve nella tua cucina.

Acquistalo se hai un **ristorante, una gastronomia, una rosticceria o uno snack bar** e cuoci e riscalda rapidamente le tue pietanze. Il **funzionamento intuitivo** faciliterà il tuo lavoro quotidiano, permettendoti di ottimizzare i tempi del servizio.

Design e funzionamento

Il **forno elettrico a convezione per ristorazione** è dotato di 4 guide interne alla camera di cottura antiribaltamento. Potrai così cuocere contemporaneamente i cibi su **4 teglie della misura di 60x40 cm** senza pericolo di scivolamenti né in entrata né in uscita.

Il design è lineare e minimale, adatto all'inserimento in una cucina professionale: **le linee squadrate facilitano le operazioni di pulizia e ne favoriscono la collocazione nella linea li lavoro**. **La struttura è completamente in acciaio inox di elevata qualità** per assicurare massima resistenza e durevolezza.

Lo sportello a ribalta è in vetro temprato con manico saldato e frontalmente sono poste le spie di controllo e le **manopole di regolazione della temperatura e del timer**.

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**.

L'alimentazione è elettrica con **potenza 5 kW e voltaggio 230 V**. La temperatura d'esercizio va da **30° C a 300° C**.

Pulizia e manutenzione

La manutenzione del forno elettrico 4 teglie per ristorazione necessita di una **pulizia costante e accurata dopo ogni uso**. Per evitare persistenti incrostazioni che ne potrebbero inficiare il funzionamento.

Stacca la presa di corrente e svuota il forno elettrico da teglie e griglie, procedi all'ammollo delle parti mobili in acqua e sgrassatore. **Lava le pareti interne con sapone neutro e panno morbido**, avendo cura di non trattare direttamente le resistenze e le guarnizioni. Dopo 10 minuti in ammollo, **teglie e griglie potranno essere risciacquate sotto acqua corrente**.

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

Resistente, performante e rapido nel raggiungere la temperatura massima (300°C) il **forno elettrico per ristoranti** è la soluzione ideale per avere massima resa in cucina con minimo ingombro.

Compatto nelle dimensioni e facile da usare, il prodotto assicura fluidità di lavoro e velocità di servizio. **Il sistema a convezione**, inoltre, **permette di avere cotture perfette**: tenere all'interno e croccanti esternamente. Completano il forno elettrico professionale 4 teglie 5 kW un **ottimo rapporto qualità prezzo e consumi contenuti**.

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
Temperatura d'esercizio	+30 +300 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	4 teglie