Cod: 12933

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



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**.

NB: Attrezzatura usata.

NB: Teglie non incluse.

NB: Spina industriale monofase inclusa.

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
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