Cod: 5436

Forno elettrico digitale ventilato 10 teglie 60×40 cm o GN 1/1 cm a convezione vapore 84×91×115h cm 12.7 kW con sonda al cuore



Descrizione

Scegli il **forno elettrico digitale ventilato 10 teglie** di Ristoattrezzature e semplifica la preparazione dei tuoi piatti in cucina. **Solido, robusto e pratico**, questo forno è particolarmente indicato in **pasticceria, gastronomia, pizzeria e nella cottura di carne, pesce e pane**.

Affidati alla esperienza e alla professionalità di Ristoattrezzature per scegliere un elemento fondamentale della tua cucina. Il **forno elettrico digitale ventilato 10 teglie** è studiato per garantire ottime prestazioni in tutte le aree della ristorazione riuscendo a **sopportare** anche **intensi carichi di lavoro**.

Design e funzionamento

Il nostro **forno elettrico digitale ventilato 10 teglie** assicura un ottimo livello di prestazioni, affidabilità e stile. Il suo design lineare ed essenziale lo rende particolarmente funzionale e facile da pulire. Le **dimensioni esterne sono di 84x91x115h cm**, quelle **interne di 68x48x84h cm**. Ha la capacità di accogliere fino a **10 teglie sia da 53x32,5 cm che da 60x40 cm**.

Inoltre, il **voltaggio è di 400V per una frequenza di 50/60 HZ**. L'amperaggio è pari a 58 A e la potenza elettrica è di 12.7 kW. **Professionale e prestante** il nostro forno elettrico ti permette di:

- **Programmare e memorizzare le ricette**.
- **Impostare il vapore diretto con precisione**, per mantenere morbidi i tuoi arrosti e le pietanze preferite dei tuoi clienti!
- **Rilevare l'esatta temperatura interna degli alimenti** con la sonda al cuore.
- **Regolare la temperatura da 50° C a 280° C** grazie a un pratico display ed essere avvisato a cottura terminata da un allarme sonoro.
- **Utilizzare delle teglie Gastronorm (GN 1/1)** da ristorazione, oppure **60x40 cm** da pasticceria e panificio, grazie alle guide bivalenti in dotazione.
- **Mantenere la temperatura omogenea**: i due motori di ventilazione bidirezionali maggiorati creeranno un ambiente ideale per ogni cottura.

Completa la tua area di lavoro e ottimizza i tempi delle preparazioni scegliendo il **forno elettrico digitale ventilato 10 teglie** perfetto per te!

Pulizia e manutenzione

Con il nostro **forno elettrico digitale ventilato 10 teglie per ristorazione la pulizia e la manutenzione** di ogni sua parte **non sono mai state così semplici** e veloci. Due aspetti fondamentali in cucina.

Il forno elettrico professionale di Ristoattrezzature ha una camera e una struttura esterna interamente realizzata in **acciaio inox** e i suoi **angoli interni** sono **arrotondati**. Il **vetro interno**, infine, **è apribile**. Tutti aspetti che rendono il lavoro di igienizzazione e di manutenzione ordinaria rapido ed efficiente.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegliere il nostro **forno elettrico digitale ventilato 10 teglie per ristoranti** ha molti vantaggi. Parliamo di un **prodotto 100% made in Italy adatto al lavoro continuo** come si conviene in una cucina professionale. **I suoi punti di forza sono**:

- **cottura Delta-T**;
- **sonda al cuore**;
- **funzione di raffreddamento a fine cottura**,
- **vaschetta di raccolta condensa su porta**, ,
- **vapore diretto**,
- **possibilità di programmare fino a 9 ricette**.

Seleziona la serie di optional che preferisci per completare il tuo forno elettrico professionale dal nostro catalogo online.

Dimensioni

Dimensioni esterne	840x910x1150 mm
Dimensioni imballo	880x955x1300 mm
Dimensioni interne	680x480x840 mm
Distanza teglie	80 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	10 600x400 / 10 gn 1/1
Frequenza	50/60 Hz
Peso con imballo	150 kg
Peso netto	127 kg
Potenza Elettrica	12.7 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +280 °C
Voltaggio	400 V