Bacalao: 8670

Horno eléctrico de 4 bandejas de 43,5 × 31 cm, con convección y mandos manuales, 2,6 kW



Descripción

El **horno eléctrico de 4 bandejas para la restauración profesional** es **rápido** y **de funcionamiento intuitivo**. De estructura sólida, este producto garantiza **una alta eficiencia de trabajo** y una **temperatura uniforme en el interior de la cámara** para una cocción ideal. Perfecto para establecimientos que sirven **aperitivos, pizza, cruasanes y platos calientes**.

El horno eléctrico de 4 bandejas para tiendas **de** delicatessen se puede instalar fácilmente también en **bares, pastelerías y cafeterías**.

Diseño y funcionamiento

El **horno eléctrico profesional de 4 bandejas de Ristoattrezzature** presenta un diseño sencillo y lineal. Sus líneas rectas facilitan las tareas de limpieza, así como la integración del equipo en la línea de trabajo. **La estructura está fabricada íntegramente en acero inoxidable de alta calidad**; la puerta abatible es de vidrio templado con tirador soldado. En la parte delantera se encuentran los mandos de regulación de la temperatura y el temporizador, mientras que en la parte trasera está situado el enchufe de encendido.

En su interior, este **horno eléctrico para bares y pastelerías** puede albergar hasta 4 bandejas, lo que permite una rápida preparación simultánea de los alimentos. Las guías antivuelco son muy sólidas y garantizan la máxima estabilidad de las bandejas, tanto al introducirlas como al sacarlas.

Las dimensiones exteriores del aparato son de **59,5 x 53 x 57 (altura) cm**, con una cámara de cocción de **43,5 x 31 cm** y un peso de **39 kg**. La capacidad total del **horno eléctrico profesional** es de **63 litros**. Funciona **por convección** y garantiza **una elevada potencia** y un calentamiento rápido. El ventilador distribuye el calor de manera uniforme, lo que permite una mejor cocción en menos tiempo.

La temperatura de funcionamiento oscila entre 50 °C y 300 °C, con una potencia eléctrica de 2,6 kW. El grosor de las bandejas ofrece un excelente aislamiento térmico y evita que las superficies se sobrecalienten.

Limpieza y mantenimiento

El horno eléctrico para restaurantes debe limpiarse para eliminar cualquier tipo de incrustación que pueda afectar a su funcionamiento. Para limpiarlo, será necesario utilizar un desengrasante no agresivo y **evitar el uso de sustancias corrosivas o esponjas abrasivas**.

En primer lugar, **limpia las partes internas del horno eléctrico profesional**, retirando las rejillas, que se pueden poner en remojo en agua con desengrasante. Tras unos diez minutos, enjuaga las rejillas bajo el grifo y déjalas secar.

Rocía el desengrasante sobre las paredes, procurando limpiar minuciosamente también la parte superior e inferior. Tendrás que **esperar 10 minutos** a que la grasa y los restos de suciedad se disuelvan y, a continuación, podrás **aclarar con un paño de esponja suave**.

Por qué es el producto ideal para ti

El **horno eléctrico de 4 bandejas de 43,5 x 31 cm con convección y mandos manuales está** diseñado para soportar un funcionamiento continuo, garantizando facilidad de uso y calentamiento inmediato.

El sistema de ventilación interna de difusión global permite obtener una cocción óptima, garantizando temperaturas internas constantes. Las **guías extraíbles para bandejas antivuelco** son un **apoyo fundamental** para evitar deslizamientos y asegurar resultados excelentes sin contratiempos.

Sus dimensiones compactas y su solidez lo convierten en el aliado perfecto en las cocinas de restaurantes, en pastelerías, pero también en bocaterías y tiendas de comida preparada.

Bandejas y rejillas no incluidas; elígelas entre los accesorios opcionales.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	690x690x640 mm
Dimensiones exteriores	595x530x570 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Apertura	frontal
Capacidad	63 Lt
Capacidad de las bandejas	4
Comandos	pomo
Peso con embalaje	39 kg
Peso neto	39 kg
Potencia eléctrica	2,6 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +300 °C
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	4 bandejas