Bacalao: 11473040

Horno eléctrico de 4 bandejas de 60 × 40 cm, con convección de vapor, grill y mandos manuales, 5 kW



Descripción

El **horno eléctrico profesional de 4 bandejas de Ristoattrezzature** es un producto **sólido**, **eficiente** y **versátil**.

Garantiza una cocción perfecta de **pescado, carne, repostería, pizza y aperitivos**, y es ideal para establecimientos como **bares de aperitivos, pastelerías, tiendas de comida preparada y cafeterías**. La gran ventaja del **horno eléctrico de 4 bandejas para hostelería** es su sistema de cocción por **convección y vapor**, que permite una preparación rápida y óptima de los alimentos.

Diseño y funcionamiento

El **horno eléctrico de convección y vapor para restaurantes** se caracteriza por su forma geométrica y cuadrada. Su diseño profesional facilita su limpieza y su integración en la línea de trabajo. La estructura es de **acero inoxidable de alta calidad** y garantiza resistencia a la abrasión y a las altas temperaturas.

La puerta abatible es de color negro con un tirador soldado; a través del **cristal templado** se puede supervisar la cocción, gracias también a la **luz LED interior**. En la parte delantera se encuentran los **mandos de regulación de la temperatura, el temporizador** y los indicadores luminosos de encendido y de alcance de la temperatura deseada.

En el interior, **las guías antivuelco** facilitan las operaciones de introducción y extracción de los alimentos con total seguridad. La cámara interna puede albergar hasta **4 rejillas**, lo que permite una cocción práctica y simultánea de los alimentos.

Las dimensiones exteriores del aparato son de **83,5 x 77 x 57,5 (altura) cm**, con una capacidad de **86 litros** y un peso de **59 kg**. El **horno eléctrico profesional tiene capacidad para hasta 4 bandejas de 60 x 40 cm**.

Funciona **por convección de vapor**. El agua se calienta en la caldera interna y **el vapor producido se pulveriza en la cámara de cocción mediante el ventilador**.
La cocción al vapor permite **cocinar diferentes tipos de alimentos**, incluso a temperaturas moderadas, **sin superar los 100-120 °C.** Podrás conseguir el dorado perfecto en los platos gracias a la **función de grill**, que tiene una potencia de **3 kW**.

El **suministro eléctrico es** de **50/60 Hz** y **5 kW de potencia**. La **temperatura de funcionamiento oscila entre +30 y +300 °C** con una tensión de **230 V**.

Limpieza y mantenimiento

Para garantizar un funcionamiento óptimo del **horno eléctrico para restaurantes** a lo largo del tiempo, es necesario limpiar el aparato de forma constante.

Los restos de comida, la grasa y las incrustaciones pueden ralentizar o afectar a su funcionamiento: después de cada uso, utiliza un **desengrasante neutro y un paño suave**:

- **Desenchufa el aparato de la toma de corriente**.
- **Retira las bandejas y las rejillas**.
- **Rocía el desengrasante sobre las partes exteriores e interiores** y déjalo actuar unos minutos. No lo utilices en las juntas ni en las piezas de plástico.
- Para las juntas del horno eléctrico profesional, utiliza un paño humedecido con agua caliente y no las retires.
- A continuación, **retira el producto con un paño húmedo**.
- Las **rejillas se pueden dejar en remojo en agua con desengrasante** durante diez minutos y, a continuación, enjuagarlas bajo el grifo.

Seca cuidadosamente todas las partes del horno eléctrico antes de volver a encenderlo.

Por qué es el producto ideal para ti

El **horno eléctrico de 4 bandejas con convección, vapor y grill** es un producto robusto, **diseñado para soportar un uso continuo**

. Su funcionamiento garantiza una cocción precisa y de calidad, y te permitirá preparar tus platos a la temperatura adecuada.

El sistema de ventilación interna **distribuye de manera homogénea el calor y el vapor**, lo que garantiza una cocción perfecta de los alimentos. Obtendrás platos bien cocidos por dentro y crujientes por fuera, gracias a **la función de grill**.

Dimensiones

Dimensiones de las bandejas	600x400 mm
Dimensiones del embalaje	810x810x660 mm
Dimensiones exteriores	835x770x575 mm
Dimensiones interiores	700x490x360 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Apertura	frontal
Capacidad	86 Lt
Capacidad de las bandejas	4 600 x 400 mm
Comandos	pomo
Frecuencia	50/60 Hz
Peso con embalaje	72 kg
Peso neto	59 kg
Potencia de la parrilla	3 kW
Potencia eléctrica	5 kW
Temperatura de funcionamiento	+30 +300 °C
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	4 bandejas