Bacalao: 11475153

Horno eléctrico de 3 bandejas de 31,5 × 26,7 cm, con convección y mandos manuales, 1,7 kW



Descripción

El **horno eléctrico profesional de convección de 3 bandejas de** Ristoattrezzature es un producto compacto y fácil de usar. Imprescindible en los establecimientos que sirven platos calientes, este aparato permite una preparación rápida y óptima de los alimentos.

Recomendado para establecimientos como **restaurantes**, **asadores**, **tiendas de comida preparada** y **bares**, este horno eléctrico es de convección y cuenta con mandos manuales.

Diseño y funcionamiento

El horno eléctrico de convección de 3 bandejas cuenta con un **diseño funcional**, caracterizado por líneas minimalistas y un aspecto sencillo. Su forma geométrica facilita su limpieza y su instalación en la línea de trabajo.

La estructura es de acero inoxidable de alta calidad, lo que garantiza **durabilidad, un alto rendimiento y resistencia a las altas temperaturas** propias de una cocina profesional.

La puerta se abre hacia delante y **está fabricada en vidrio templado** con un tirador horizontal soldado. En el interior, la cámara de cocción cuenta con tres guías antideslizantes que facilitan la tarea del operario tanto al sacar como al introducir las bandejas. La **luz LED** permite una visión óptima del interior. En la parte frontal se encuentran los **mandos de regulación de la temperatura y del temporizador**, así como los indicadores luminosos de encendido y de alcance de la temperatura deseada.

Las dimensiones exteriores son de **48,7 x 56,8 x 49,5 (altura) cm**, con una capacidad total de **34 litros**. **El suministro es eléctrico**, con calentamiento por serpentines, una potencia de **1,7 kW** y una frecuencia de **50/60 Hz**.

La **temperatura de funcionamiento oscila entre 30 °C y 300 °C**. El sistema de **convección cuenta con un ventilador que permite una distribución uniforme del calor**: la cocción de los alimentos será óptima tanto en el interior como en el exterior.

Limpieza y mantenimiento

La limpieza del **horno eléctrico profesional de 3 bandejas para hostelería** debe realizarse a fondo después de cada uso. Este mantenimiento ordinario prolongará su vida útil y mantendrá inalterado su rendimiento.

Para evitar las temidas incrustaciones, al terminar de utilizarlo, desconecta el enchufe, **retira las rejillas y las bandejas, y sumérgelas en agua con un desengrasante neutro durante unos diez minutos**. Tras el remojo, lávalas bajo el grifo.

Rocía el desengrasante sobre las paredes internas del horno eléctrico y acláralas con un paño húmedo y suave. Evita aplicar el producto directamente sobre las serpentinas y las juntas, y no utilices **esponjas abrasivas ni detergentes agresivos**: estos productos dañarían el acero inoxidable provocando manchas, arañazos y abrasiones.

Por qué es el producto ideal para ti

El horno eléctrico para hostelería de Ristoattrezzature permite preparar varios alimentos a la vez gracias a su capacidad para albergar hasta tres bandejas. La **rapidez de calentamiento** te permitirá trabajar de forma ágil y fluida sin comprometer la calidad.

De hecho, el **sistema de convección** permite que el aire caliente generado por las serpentinas circule por el interior de la cámara, cocinando todos los alimentos de manera uniforme. Se trata de un sistema **rápido, fiable y preciso**, ideal para la restauración profesional.

El bajo consumo del **horno eléctrico para gastronomía de 3 bandejas** de Ristoattrezzature y su excelente relación **calidad-precio** lo convierten en un producto imprescindible en la cocina.

Descubre los detalles en la ficha técnica y consulta al servicio de atención al cliente para obtener más información.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	520x580x510 mm
Dimensiones exteriores	487x568x495 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad	34 Lt
Capacidad de las bandejas	3
Frecuencia	50/60 Hz
Peso con embalaje	36 kg
Peso neto	28 kg
Potencia eléctrica	1,7 kW
Temperatura de funcionamiento	+30 +300 °C
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	3 bandejas de horno