Bacalao: 5436

Horno eléctrico digital ventilado para 10 bandejas de 60×40 cm o GN 1/1 cm, con convección de vapor, de 84×91×115 h cm, 12,7 kW y sonda de temperatura interna



Descripción

Elige el **horno eléctrico digital ventilado de 10 bandejas** de Ristoattrezzature y simplifica la preparación de tus platos en la cocina. **Sólido, robusto y práctico**, este horno es especialmente adecuado para **pastelería, gastronomía, pizzería y para cocinar carne, pescado y pan**.

Confía en la experiencia y la profesionalidad de Ristoattrezzature para elegir un elemento fundamental de tu cocina. El **horno eléctrico digital ventilado de 10 bandejas** está diseñado para garantizar un rendimiento óptimo en todos los ámbitos de la restauración, siendo capaz de **soportar** incluso **cargas de trabajo intensas**.

Diseño y funcionamiento

Nuestro **horno eléctrico digital ventilado de 10 bandejas** garantiza un excelente nivel de rendimiento, fiabilidad y estilo. Su diseño lineal y sencillo lo hace especialmente funcional y fácil de limpiar. Las **dimensiones exteriores son de 84 x 91 x 115 (altura) cm**, y las **interiores, de 68 x 48 x 84 (altura) cm**. Tiene capacidad para albergar hasta **10 bandejas, tanto de 53 x 32,5 cm como de 60 x 40 cm**.

Además, el **voltaje es de 400 V con una frecuencia de 50/60 Hz**. La intensidad es de 58 A y la potencia eléctrica es de 12,7 kW. **Profesional y de alto rendimiento**, nuestro horno eléctrico te permite:

- **Programar y guardar recetas**.
- **Ajustar el vapor directo con precisión**, ¡para mantener jugosos tus asados y los platos favoritos de tus clientes!
- **Detectar la temperatura interna exacta de los alimentos** con la sonda de temperatura interna.
- **Ajustar la temperatura de 50 °C a 280 °C** gracias a una práctica pantalla y recibir una señal acústica cuando finalice la cocción.
- **Utilizar bandejas Gastronorm (GN 1/1)** para restauración, o **de 60 x 40 cm** para pastelería y panadería, gracias a las guías bivalentes incluidas.
- **Mantén una temperatura homogénea**: los dos motores de ventilación bidireccionales de mayor potencia crearán un ambiente ideal para cualquier tipo de cocción.

¡Completa tu espacio de trabajo y optimiza los tiempos de preparación eligiendo el **horno eléctrico digital ventilado de 10 bandejas** perfecto para ti!

Limpieza y mantenimiento

Con nuestro **horno eléctrico digital ventilado de 10 bandejas para hostelería, la limpieza y el mantenimiento** de todas sus partes **nunca han sido tan sencillos** y rápidos. Dos aspectos fundamentales en la cocina.

El horno eléctrico profesional de Ristoattrezzature cuenta con una cámara y una estructura exterior fabricadas íntegramente en **acero inoxidable**, y sus **esquinas internas** son **redondeadas**. Por último, el **cristal interior se puede abrir**. Todos estos aspectos hacen que las tareas de higienización y mantenimiento ordinario sean rápidas y eficientes.

Por qué es el producto ideal para ti

Elegir nuestro **horno eléctrico digital ventilado de 10 bandejas para restaurantes** tiene muchas ventajas. Se trata de un **producto 100 % fabricado en Italia, adecuado para un funcionamiento continuo**, tal y como corresponde a una cocina profesional. **Sus puntos fuertes son**:

- **cocción Delta-T**;
- **sonda de temperatura interna**;
- **función de enfriamiento al finalizar la cocción**;
- **bandeja colectora de condensación en la puerta**,
- **vapor directo**,

- **posibilidad de programar hasta 9 recetas**.

Selecciona la serie de accesorios que prefieras para completar tu horno eléctrico profesional en nuestro catálogo en línea.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	880x955x1300 mm
Dimensiones exteriores	840x910x1150 mm
Dimensiones interiores	680x480x840 mm
Distancia entre bandejas	80 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	10 600 x 400 / 10 gn 1/1
Frecuencia	50/60 Hz
Peso con embalaje	150 kg
Peso neto	127 kg
Potencia eléctrica	12,7 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +280 °C
Tensión	400 V