Bacalao: 5434

Horno eléctrico ventilado para 3 bandejas de 60×40 cm, con convección, 77,5×70×56h cm, 3,15 kW



Descripción

Completa tu cocina profesional con el horno eléctrico ventilado de 3 bandejas de Ristoattrezzature y simplifica la cocción de los alimentos.

Su diseño compacto y lineal, junto con su elevada potencia, convierten a este **horno profesional para gastronomía y pastelería** en una herramienta imprescindible para los establecimientos que desean ofrecer aperitivos, pizzas, cruasanes y platos calientes.

Sólido, seguro y fiable, nuestro horno está fabricado exclusivamente con materiales de calidad, fruto de la experiencia de Ristoattrezzature.

El **horno eléctrico ventilado de 3 bandejas está diseñado para garantizar un rendimiento óptimo en todos los ámbitos de la restauración**: descubramos juntos sus principales características.

Diseño y funcionamiento

Nuestro **horno eléctrico ventilado de 3 bandejas para pastelería** presenta un diseño lineal y sencillo con mandos fáciles de usar. Sus **dimensiones exteriores son de 77,5 x 70 x 56 (altura) cm**, las **interiores de 65 x 46 x 35 (altura) cm**, y su capacidad es de 3 rejillas, o bandejas, de las siguientes medidas: 60 x 40 cm, con una distancia entre ellas de 10,5 cm.

El horno está equipado con **dos motores y dos ventiladores que garantizan una circulación perfecta del aire en el interior** de la cámara, ofreciendo así un entorno ideal para cualquier tipo de cocción. El **voltaje es de 230 V con una frecuencia de 50/60 Hz**. La intensidad es de 14 A y la potencia eléctrica es de 3,15 kW.

Nuestro horno eléctrico ventilado para hostelería está fabricado íntegramente en acero inoxidable. La puerta de cristal abatible contribuye a reducir su volumen; además, el horno cuenta con:

- un **tirador con soporte tubular** (también de acero inoxidable);
- **iluminación interior**;
- **un sensor de apertura de la puerta para bloquear los ventiladores**;
- **guías extraíbles para bandejas que evitan que se vuelquen**;
- **una junta de puerta a encaje** para un cierre óptimo.

Gracias al horno eléctrico ventilado de 3 bandejas, podrás obtener resultados extraordinarios en tu cocina profesional.

Prueba a programar y guardar tus recetas, ajusta la temperatura de funcionamiento de +50 °C a +280 °C y, al mismo tiempo, **mantén una temperatura homogénea en su interior**, creando así el ambiente ideal para cada tipo de cocción y cada alimento.

Limpieza y mantenimiento

Con nuestro **horno eléctrico ventilado** de **3 bandejas**, la limpieza y el mantenimiento son fáciles y rápidos. Dos aspectos muy importantes en la cocina.

De hecho, el aparato cuenta con una cámara y una estructura exterior fabricadas íntegramente en **acero inoxidable** con **esquinas interiores redondeadas**. De este modo, se puede acceder fácilmente a cada centímetro.

Por último, el **cristal interior se puede abrir para permitir una limpieza realmente completa**.

Por qué es el producto ideal para ti

Si a estas alturas te estás preguntando por qué elegir nuestro **horno eléctrico ventilado de 3 bandejas para gastronomía y pastelería**, aquí tienes las respuestas que buscas. **Un producto 100 % fabricado en Italia** y una gran atención a la calidad de los materiales son sinónimo de **solidez y fiabilidad**.

La calidad y la resistencia hacen que este equipo **sea** especialmente **adecuado para el trabajo continuo**, tal y como corresponde a una cocina profesional y a sus ritmos acelerados. Por último, la posibilidad de programar recetas y disponer de un temporizador de 60 minutos con alarma sonora convierten a nuestro horno en un **producto realmente indispensable**.

Selecciona la serie de accesorios que prefieras para tu horno eléctrico en nuestro catálogo en línea y completa fácilmente tu obrador de repostería. Consulta todos los detalles en la ficha técnica.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	800x750x730 mm
Dimensiones exteriores	775x700x560 mm
Dimensiones interiores	650x460x350 mm
Distancia entre bandejas	105 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	3 600 × 400 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Intensidad de corriente	14 A
Peso con embalaje	44 kg
Peso neto	35 kg
Potencia eléctrica	3,15 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +280 °C
Tensión	230 V