Bacalao: 5435

Horno eléctrico digital ventilado para 6 bandejas de 60×40 cm o GN 1/1, con convección de vapor, de 84×91×83 (alto) cm, 7,65 kW y sonda de temperatura en el centro



Descripción

El **horno eléctrico digital con ventilación para 6 bandejas es un electrodoméstico profesional que garantiza una cocción ideal de los alimentos**.

Lo que lo distingue es la **solidez, la robustez y la fiabilidad** que solo un producto de calidad puede garantizar. Su diseño permite un uso intensivo en los distintos sectores de la restauración: desde la pastelería hasta la pizzería. Ideal para cocinar carne, pescado y pan, **puede utilizarse en cocinas profesionales garantizando siempre un rendimiento óptimo**.

Descubre sus características técnicas.

Diseño y funcionamiento

El **horno eléctrico digital con ventilación para 6 bandejas** de Ristoattrezzature es sinónimo de fiabilidad sin renunciar al estilo. **Fabricado íntegramente en acero inoxidable**, presenta un diseño lineal con formas esenciales, pensadas para facilitar todas las tareas en la cocina.

Las **dimensiones exteriores son de 84 x 91 x 83 (altura) cm**, las **interiores de 68 x 48 x 52 (altura) cm**, y tiene capacidad para **hasta 6 bandejas GN 1/1 o de 60 x 40 cm**.

Cuenta con dos motores de ventilación bidireccionales, capaces de crear el ambiente ideal para cada tipo de cocción. El **voltaje es de 400 V con una frecuencia de 50/60 Hz**. La intensidad, por su parte, es de 35 A, con una potencia eléctrica de 7,65 kW.

Profesional y de alto rendimiento, el horno eléctrico digital ventilado de 6 bandejas te permite:

- **programar y guardar hasta 9 recetas**;
- **ajustar el vapor directo con precisión** para mantener jugosos tus asados;
- **medir la temperatura interna de los alimentos** mediante la sonda de temperatura:
- **regular la temperatura de funcionamiento entre +50 °C y +280 °C**.

¡Completa tu espacio de trabajo y optimiza los tiempos de preparación de tus platos con el **horno eléctrico digital ventilado de 6 bandejas** perfecto para ti!

Limpieza y mantenimiento

Con nuestro **horno eléctrico digital ventilado de 6 bandejas**, la limpieza y el mantenimiento nunca han sido tan fáciles y rápidos.

El acero inoxidable garantiza la máxima higiene; además, las **esquinas interiores redondeadas** y el **cristal interior abatible** facilitan enormemente la limpieza. Utiliza siempre un paño suave humedecido para no dañar las superficies.

Las juntas de excelente calidad y una **bandeja de recogida de condensación en la puerta** garantizan, además, un buen rendimiento a largo plazo.

Por qué es el producto ideal para ti

Elegir el **horno eléctrico digital ventilado de 6 bandejas** de Ristoattrezzature ofrece numerosas ventajas. Se trata de un **producto 100 % italiano**, resistente y **adecuado para el trabajo continuo**, tal y como se requiere en una cocina profesional.

Sus **innovadoras funciones te permiten organizar el trabajo en la cocina de forma ágil y eficiente**. Su **práctica pantalla** te permitirá configurar fácilmente la temperatura y las recetas, lo que hace que el uso de este horno eléctrico profesional resulte realmente sencillo.

Por último, puedes comprar online tu equipamiento profesional de la marca Ristoattrezzature **y completar tu horno eléctrico con los accesorios disponibles en nuestro catálogo**.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	880x955x980 mm
Dimensiones exteriores	840x910x830 mm
Dimensiones interiores	680x480x520 mm
Distancia entre bandejas	80 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	6 600 x 400 / 6 gn 1/1
Frecuencia	50/60 Hz
Intensidad de corriente	35 A
Peso con embalaje	114 kg
Peso neto	91 kg
Potencia eléctrica	7,65 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +280 °C
Tensión	400 V