Bacalao: 5574

Horno eléctrico ventilado para 3 bandejas GN 2/3 (35,4 × 32,5 cm), con convección, 60 × 52 × 39 (alt.) cm, 2,5 kW



Descripción

Completa tu espacio de trabajo de forma práctica y funcional, eligiendo en nuestro catálogo online el producto más adecuado para ti. El **horno eléctrico ventilado de 3 bandejas con convección** es ideal para completar el equipamiento de tu local y ofrecerte platos cocinados a la perfección.

Robusto, seguro y de alta calidad, este equipo profesional está especialmente indicado en el sector de la gastronomía para **cocinar bollería, pizzas, aperitivos o para la preparación de carne, pescado y pan**. Confía en la experiencia de Ristoattrezzature y garantiza siempre un rendimiento óptimo para tu negocio.

Veamos ahora en detalle las características técnicas del **horno eléctrico ventilado de 3 bandejas con convección** de Ristoattrezzature y por qué elegirlo.

Diseño y funcionamiento

El **horno eléctrico ventilado de convección de 3 bandejas** de Ristoattrezzature es fiable y seguro. Se trata de un producto **fabricado íntegramente en acero inoxidable**: el material por excelencia de las cocinas profesionales.

Su diseño es compacto, ligero y de líneas sencillas: ideal para facilitar las tareas en la cocina, para colocarlo en espacios reducidos o en estantes poco profundos.

De hecho, las **dimensiones exteriores son de 60 x 52 x 39 (altura) cm**, y las **interiores, de 40 x 37 x 25 (altura) cm**. Tiene capacidad para hasta **3 bandejas GN 2/3 de 35,4 x 32,5 cm**. **Pesa 25 kg**.

La puerta abatible también contribuye a reducir el espacio ocupado y cuenta con un sistema de control mecánico fiable y preciso.

El **voltaje es de 230 V con una frecuencia de 50/60 Hz**.**La intensidad**, por su parte, es **de 10,8 A** con una potencia eléctrica de 2,5 kW. La cámara de cocción cuenta con un ventilador situado en el lado derecho y una luz interior.

Profesional y resistente, el **horno eléctrico ventilado de 3 bandejas con convección para hostelería** te permite obtener resultados excepcionales y siempre constantes en tu cocina. Puedes gestionar fácilmente la **temperatura de funcionamiento (0 °C – 280 °C)** o programar el temporizador gracias a un panel de control mecánico vertical.

¡Opta por optimizar los tiempos de preparación con el **horno eléctrico ventilado de 3 bandejas con convección** perfecto para ti!

Limpieza y mantenimiento

Limpiar el **horno eléctrico ventilado de convección de 3 bandejas** de Ristoattrezzature es sencillo y rápido. El acero inoxidable con el que está fabricado garantiza la máxima higiene en la cocina, y las **esquinas internas redondeadas** con **doble cristal desmontable** permiten desinfectar correctamente cada centímetro.

Las juntas son extraíbles y lavables; su excelente calidad garantiza una buena estanqueidad a lo largo del tiempo y una **cocción sin pérdida de calor**.

Por qué es el producto ideal para ti

Adquiere el **horno eléctrico ventilado de convección de 3 bandejas** de Ristoattrezzature por sus **dimensiones compactas**, fundamentales para los pequeños negocios.

Y no solo eso: nuestros productos son **100 % «made in Italy»**, fabricados con materiales de alta calidad y cuidados hasta el más mínimo detalle, sin dejar nada al azar.

Su **robustez es ideal para soportar el trabajo continuo** de las cocinas profesionales; además, podrás personalizarlo según tus necesidades **adquiriendo en nuestro catálogo online todos los accesorios que desees**

. Las bandejas y las rejillas están disponibles para completar tu puesto de trabajo, **descúbrelas ahora mismo**.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	630x550x500 mm
Dimensiones exteriores	600x520x390 mm
Dimensiones interiores	400x370x250 mm
Distancia entre bandejas	80 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	3 354 x 325 mm gn 2/3
Frecuencia	50/60 Hz
Intensidad de corriente	10.8 A
Peso con embalaje	28 kg
Peso neto	25 kg
Potencia eléctrica	2,5 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +280 °C
Tensión	230 V