Bacalhau: 8670

Forno elétrico de 4 tabuleiros, 43,5 × 31 cm, com convecção e comandos manuais, 2,6 kW



Descrição

O **forno elétrico de 4 tabuleiros para restauração profissional** é **rápido** e **de funcionamento intuitivo**. Com uma estrutura robusta, o produto garante **uma elevada eficiência de trabalho** e uma **temperatura uniforme no interior da câmara**, para uma cozedura ideal. Perfeito para estabelecimentos que servem **snacks, pizza, croissants e pratos quentes**.

O forno elétrico de 4 tabuleiros para gastronomia pode ser facilmente instalado também em **cafés, pastelarias e lanchonetes**.

Design e funcionamento

O **forno elétrico profissional de 4 tabuleiros da Ristoattrezzature** apresenta um design simples e linear. As linhas retas facilitam as operações de limpeza, bem como a integração do aparelho na linha de trabalho. **A estrutura é inteiramente fabricada em aço inoxidável de elevada qualidade**; a porta basculante é em vidro temperado com pega soldada. Na parte frontal encontram-se os botões de regulação da temperatura e o temporizador, enquanto na parte traseira está localizada a ficha de ligação.

No interior, o **forno elétrico para bares e pastelarias** pode acomodar até 4 grelhas, permitindo uma preparação rápida e simultânea dos alimentos. As guias anti-tombamento são sólidas e garantem às bandejas a máxima estabilidade, tanto na fase de inserção como na de extração.

As dimensões exteriores do aparelho são de **59,5 x 53 x 57 (altura) cm**, com uma câmara de cozedura de **43,5 x 31 cm** e um peso de **39 kg**. A capacidade total do **forno elétrico profissional** é de **63 litros**. O funcionamento é **por convecção**, garantindo **elevada potência** e um aquecimento rápido. A ventoinha distribui o calor uniformemente, permitindo uma melhor cozedura em menos tempo.

A temperatura de funcionamento varia entre 50 °C e 300 °C, com uma potência elétrica de 2,6 kW. A espessura das placas proporciona um excelente isolamento térmico e evita o sobreaquecimento das superfícies.

Limpeza e manutenção

O forno elétrico para restaurantes deve ser limpo para eliminar qualquer tipo de incrustação que possa prejudicar o seu funcionamento. Para o limpar, será necessário utilizar um desengordurante não agressivo, **evitando o uso de substâncias corrosivas ou esponjas abrasivas**.

Em primeiro lugar, **limpe as partes internas do forno elétrico profissional**, retirando as grelhas, que podem ser colocadas de molho em água com desengordurante. Após cerca de dez minutos, enxague as grelhas sob água corrente e deixe-as secar.

Pulverize o desengordurante nas paredes, tendo o cuidado de limpar minuciosamente também a parte superior e inferior. Será necessário **aguardar 10 minutos** para que a gordura e os resíduos se dissolvam e, em seguida, poderá **enxaguar com um pano de esponja macio**.

Porque este é o produto ideal para si

O **forno elétrico de 4 tabuleiros, 43,5 x 31 cm, com convecção e comandos manuais, foi** concebido para suportar um funcionamento contínuo, garantindo facilidade de utilização e aquecimento imediato.

O sistema de ventilação interna de difusão global permite obter cozeduras ótimas, garantindo temperaturas internas constantes. As **guias extraíveis anti-capotamento para tabuleiros** são um **apoio fundamental** para evitar deslizamentos e garantir resultados excelentes sem percalços.

As dimensões compactas e a solidez tornam-no no aliado perfeito nas cozinhas de restaurantes, em pastelarias, mas também em lojas de sanduíches e estabelecimentos de gastronomia.

Tabuleiros e grelhas não incluídos; selecione-os entre os opcionais.

Dimensões

Dimensões da embalagem	690x690x640 mm
Dimensões exteriores	595x530x570 mm

Ficha técnica

Abertura	frontal
Alimentação	Elétrico
Capacidade	63 Lt
Capacidade das tabuleiras	4
Comandos	manípulo
Peso com embalagem	39 kg
Peso líquido	39 kg
Potência elétrica	2,6 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +300 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	4 tabuleiros