**Bacalhau: 8671**

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



**Descrição**

O **forno elétrico profissional de 4 tabuleiros da Ristoattrezzature** é um produto **robusto**, **eficiente** e **versátil**.

Garante a cozedura perfeita de **peixe, carne, pastelaria, pizza e petiscos**, sendo ideal para estabelecimentos como **snack-bares, pastelarias, deliciências e cantinas**. A grande vantagem do **forno elétrico de 4 tabuleiros para restauração** é o sistema de cozedura por **convecção e vapor**, que permite uma preparação rápida e ideal dos alimentos.

Design e funcionamento

O **forno elétrico de convecção a vapor para restaurantes** caracteriza-se pela sua forma geométrica e quadrada. O design profissional torna-o fácil de limpar e de integrar na linha de trabalho. A estrutura é em **aço inoxidável de elevada qualidade** e garante resistência à abrasão e às altas temperaturas.

**A porta basculante é preta, com uma pega soldada; através** do **vidro temperado** é possível monitorizar a cozedura, também graças à presença de **uma luz LED interna**. Na parte frontal encontram-se os **botões de regulação da temperatura, o temporizador** e as luzes indicadoras de funcionamento e de atingimento da temperatura desejada.

No interior, **as guias anti-tombamento** facilitam as operações de colocação e retirada dos alimentos com total segurança. A câmara interna pode acomodar até **4 grelhas**, permitindo uma cozedura prática e simultânea dos alimentos.

**As dimensões exteriores** do aparelho são de **59,5 x 53 x 57 (altura) cm**, com uma capacidade de **63 litros** e um peso de **39 kg**.
O **forno elétrico profissional acomoda até 4 tabuleiros com as dimensões de 43,5 x 31 cm**.

O funcionamento é **por convecção a vapor**. A água é aquecida na caldeira interna e **o vapor produzido é pulverizado na câmara de cozedura através do ventilador**.
A cozedura a vapor permite **cozinhar diversos tipos de alimentos**, mesmo a temperaturas moderadas, **sem ultrapassar os 100-120 °C.**

A **alimentação é elétrica**, com **frequência de 50/60 Hz** e **potência de 2,2+2 kW**. A **temperatura de funcionamento situa-se entre +50 e +300 °C**, com tensão de **230 V**.

Limpeza e manutenção

Para garantir um funcionamento ideal do **forno elétrico para restaurantes** ao longo do tempo, é necessário assegurar uma limpeza constante do aparelho.

**Resíduos de alimentos, gordura e incrustações** podem retardar ou comprometer o seu funcionamento: após cada utilização, utilize um **desengordurante neutro e um pano macio**:

- **Desligue o aparelho da tomada**.
- **Retire as tabuleiras e as grelhas**.
- **Pulverize o desengordurante nas partes externas e internas** e deixe atuar durante alguns minutos. Não o utilize nas juntas nem nas peças de plástico.
- Para as juntas do forno elétrico profissional, utilize um pano humedecido com água quente e não as retire.
- Em seguida, **remova o produto com um pano húmido**.
- As **grelhas podem ser colocadas de molho em água com desengordurante** durante dez minutos e, em seguida, enxaguadas sob água corrente.

Seque cuidadosamente todas as partes do forno elétrico antes de o ligar novamente.

Porque este é o produto ideal para si

O **forno elétrico de 4 tabuleiros com convecção a vapor** é um produto robusto,

**concebido para suportar um funcionamento contínuo**. O seu funcionamento garante uma cozedura precisa e de qualidade e permite-lhe cozinhar os seus pratos à temperatura certa.

O sistema de ventilação interna **distribui de forma homogénea o calor e o vapor**, garantindo uma cozedura perfeita dos alimentos.

**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 | 4,2 kW |
| Tensão | 230 V |

**Equipamento de série**

| | |
|---|---|
| Incluído na embalagem | 4 tabuleiros |