Bacalhau: 11473040

Forno elétrico para 4 tabuleiros de 60×40 cm, com convecção a vapor, grelhador e comandos manuais, 5 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 a 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 alta 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 atinge-se a 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 **83,5 x 77 x 57,5 h cm**, com uma capacidade de **86 litros** e um peso de **59 kg**. O **forno elétrico profissional acomoda até 4 tabuleiros com as dimensões de 60 x 40 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.** Poderá conferir o dourado ideal aos pratos graças à **função grelhador**, que tem uma potência de **3 kW**.

A **alimentação é elétrica**, com **frequência de 50/60 Hz** e **potência de 5 kW**. A **temperatura de funcionamento situa-se entre +30 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 e grelha** é um produto robusto,

concebido para suportar um funcionamento contínuo. O seu funcionamento garante uma cozedura precisa e de qualidade, permitindo-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. Obterá pratos bem cozidos por dentro e crocantes por fora, graças à **função grelhador**.

Dimensões

Dimensões da embalagem	810x810x660 mm
Dimensões das tabuleiras	600x400 mm
Dimensões exteriores	835x770x575 mm
Dimensões internas	700x490x360 mm

Ficha técnica

Abertura	frontal
Alimentação	Elétrico
Capacidade	86 Lt
Capacidade das tabuleiras	4 600 x 400 mm
Comandos	manípulo
Frequência	50/60 Hz
Peso com embalagem	72 kg
Peso líquido	59 kg
Potência do grelhador	3 kW
Potência elétrica	5 kW
Temperatura de funcionamento	+30 +300 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	4 tabuleiros