Bacalhau: 11475153

Forno elétrico para 3 tabuleiros de 31,5 × 26,7 cm, com convecção e comandos manuais, 1,7 kW



Descrição

O **forno elétrico profissional de 3 tabuleiros com convecção** da Ristoattrezzature é um produto compacto e fácil de utilizar. Indispensável em estabelecimentos que servem pratos quentes, este equipamento permite uma preparação rápida e ideal dos alimentos.

Recomendado para estabelecimentos como **restaurantes**, **churrascarias**, **deliciências** e **snack-bares**, o forno elétrico funciona por convecção e possui comandos manuais.

Design e funcionamento

O forno elétrico de convecção para 3 tabuleiros apresenta um **design funcional**, caracterizado por linhas minimalistas e um aspeto essencial. A sua forma geométrica permite uma limpeza fácil e uma instalação simples na linha de trabalho.

A estrutura é em aço inoxidável de elevada qualidade, o que garante **durabilidade, elevado desempenho e resistência às altas temperaturas** típicas de uma cozinha profissional.

A porta abre-se na parte frontal e **é feita de vidro temperado** com uma pega horizontal soldada. No interior, a câmara de cozedura possui 3 guias antiderrapantes que auxiliam o operador tanto na fase de retirada como na de inserção das tabuleiras. A **luz LED** permite uma excelente visibilidade do interior. Na parte frontal encontram-se os **botões de regulação da temperatura e do temporizador**, bem como as luzes indicadoras de funcionamento e de atinge-se a temperatura desejada.

As dimensões exteriores são de **48,7 x 56,8 x 49,5 h cm**, com uma capacidade total de **34 litros**. **A alimentação é elétrica**, com aquecimento por serpentinas, uma potência de **1,7 kW** e uma frequência de **50/60 Hz**.

A **temperatura de funcionamento varia entre 30 °C e 300 °C**. O sistema de **convecção está equipado com uma ventoinha que permite uma distribuição uniforme do calor**: a cozedura dos alimentos será ótima tanto no interior como no exterior.

Limpeza e manutenção

A limpeza do **forno elétrico profissional de 3 tabuleiros para restauração** deve ser feita cuidadosamente após cada utilização. Esta manutenção de rotina prolongará a sua vida útil e manterá inalterado o seu desempenho.

Para evitar as temidas incrustações, no final da utilização, desligue a ficha da tomada, **retire as grelhas e as tabuleiras e mergulhe-as em água com um desengordurante neutro durante cerca de dez minutos**. Após a imersão, lave-as sob água corrente.

Pulverize o desengordurante nas paredes internas do forno elétrico e enxague com um pano húmido e macio. Evite aplicar o produto diretamente nas serpentinas e nas juntas e não utilize **esponjas abrasivas nem detergentes agressivos**: estes produtos danificariam o aço inoxidável, causando manchas, riscos e abrasões.

Porque é o produto ideal para si

O forno elétrico para restauração da Ristoattrezzature permite a preparação simultânea de vários alimentos, graças à sua capacidade para acomodar até 3 tabuleiros. A **rapidez de aquecimento** permitirá-lhe trabalhar de forma rápida e fluida, sem comprometer a qualidade.

O **sistema de convecção**, de facto, permite que o ar quente produzido pelas serpentinas circule no interior da câmara, cozinhando uniformemente todos os alimentos. Trata-se de um sistema **rápido, fiável e preciso**, ideal para a restauração profissional.

O baixo consumo energético do **forno elétrico para gastronomia de 3 tabuleiros** da Ristoattrezzature e a excelente relação **qualidade-preço** tornam-no um produto indispensável na cozinha.

Descubra os detalhes na ficha técnica e contacte o serviço de apoio ao cliente para obter mais informações.

Dimensões

Dimensões da embalagem	520x580x510 mm
Dimensões exteriores	487x568x495 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade	34 Lt
Capacidade das tabuleiras	3
Frequência	50/60 Hz
Peso com embalagem	36 kg
Peso líquido	28 kg
Potência elétrica	1,7 kW
Temperatura de funcionamento	+30 +300 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	3 tabuleiros