Bacalhau: 12933

Forno elétrico para 4 tabuleiros de 60×40 cm, com convecção e comandos manuais, 5 kW, usado



Descrição

O **forno elétrico de convecção com 4 tabuleiros para restauração profissional** é o sistema de cozedura rápido e eficiente de que a sua cozinha necessita.

Compre-o se tiver um **restaurante, uma loja de gastronomia, uma churrascaria ou um snack-bar** e cozinhe e aqueça rapidamente os seus pratos. O **funcionamento intuitivo** facilitará o seu trabalho diário, permitindo-lhe otimizar os tempos de serviço.

Design e funcionamento

O **forno elétrico de convecção para restauração** está equipado com 4 calhas internas na câmara de cozedura, com sistema anti-capotamento. Assim, poderá cozinhar simultaneamente os alimentos em **4 tabuleiros com as dimensões de 60x40 cm**, sem risco de deslizamento, nem na entrada nem na saída.

O design é linear e minimalista, adequado para integração numa cozinha profissional: **as linhas retas facilitam as operações de limpeza e favorecem a sua integração na linha de trabalho**. **A estrutura é totalmente em aço inoxidável de elevada qualidade** para garantir a máxima resistência e durabilidade.

A porta basculante é em vidro temperado com pega soldada e, na parte frontal, encontram-se os indicadores luminosos e os **botões de regulação da temperatura e do temporizador**.

As dimensões exteriores do forno elétrico são de **83,5 x 77 x 57,5 h cm**, com um peso de **59 kg** e uma capacidade total de **86 litros**.

A alimentação é elétrica, com **potência de 5 kW e tensão de 230 V**. A temperatura de funcionamento varia entre **30 °C e 300 °C**.

Limpeza e manutenção

A manutenção do forno elétrico de 4 tabuleiros para restauração requer uma **limpeza constante e cuidadosa após cada utilização**. Isto para evitar incrustações persistentes que possam comprometer o seu funcionamento.

Desligue a ficha da tomada e retire as tabuleiras e as grelhas do forno elétrico; em seguida, deixe as peças móveis de molho em água com desengordurante. **Lave as paredes internas com sabão neutro e um pano macio**, tendo o cuidado de não aplicar o produto diretamente nas resistências e nas juntas. Após 10 minutos de imersão, **as tabuleiras e as grelhas podem ser enxaguadas sob água corrente**.

Evite sempre a utilização de substâncias corrosivas e esponjas abrasivas para não danificar irremediavelmente o aço inoxidável.

Porque este é o produto ideal para si

Resistente, de alto desempenho e rápido a atingir a temperatura máxima (300 °C), o **forno elétrico para restaurantes** é a solução ideal para obter o máximo rendimento na cozinha com o mínimo de espaço ocupado.

Compacto nas dimensões e fácil de utilizar, o produto garante fluidez no trabalho e rapidez no serviço. Além disso, **o sistema de convecção permite obter cozeduras perfeitas**: macias por dentro e crocantes por fora. A completar o forno elétrico profissional de 4 tabuleiros de 5 kW, uma **excelente relação qualidade/preço e um consumo reduzido**.

NB: Equipamento usado.

NB: Tabuleiros não incluídos.

Nota: Ficha industrial monofásica incluída.

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
Comandos	manípulo
Frequência	50/60 Hz
Peso com embalagem	72 kg
Peso líquido	59 kg
Potência elétrica	5 kW
Temperatura de funcionamento	+30 +300 °C
Tensão	230 V