Bacalhau: 12945

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



Descrição

O **forno elétrico de 4 tabuleiros de 60x40 cm, com convecção, grelha e comandos manuais, de 5 kW**, é um equipamento indispensável na restauração profissional. Graças à sua **rapidez em atingir a temperatura máxima (300 °C) e em distribuí-la uniformemente por todo o seu interior**.

Com uma estrutura robusta, o produto garante **uma elevada eficiência de trabalho** e uma **cozedura ideal** para **snacks, pizzas, croissants e pratos quentes**. O design compacto e as dimensões reduzidas permitem uma fácil instalação, mesmo em espaços reduzidos.

Design e funcionamento

O **forno elétrico para restauração com 4 tabuleiros da Ristoattrezzature** foi concebido para ser **funcional, intuitivo e eficiente** .

O **design é extremamente linear, as superfícies são lisas e sem recantos de** difícil acesso durante a limpeza. As linhas retas conferem ao produto um aspeto profissional e permitem a sua fácil colocação na bancada de trabalho. **A estrutura é inteiramente em aço inoxidável de elevada qualidade**, um material que garante **resistência** e **durabilidade**.

A porta do **forno elétrico para restauração com 4 tabuleiros e convecção** é em **vidro temperado**: resiste a altas temperaturas sem sobreaquecer. A abertura é frontal, do tipo basculante, com uma pega soldada. Na parte frontal encontram-se os **botões de regulação da temperatura e o temporizador**. As luzes indicadoras permitem monitorizar o funcionamento e a temperatura atingida pelo aparelho.

Na parte traseira encontra-se a ficha de ligação: a alimentação é elétrica, com uma potência de **5 kW** e uma **tensão de 230 V**. O funcionamento é **por convecção**: **a ventoinha distribui o calor uniformemente, permitindo uma melhor cozedura em menos tempo**.

A temperatura de funcionamento varia entre 30 °C e 300 °C e, para um excelente dourado dos alimentos, o forno dispõe também de **uma grelha de 3 kW**.

No interior, o produto está equipado com **4 guias antiderrapantes** que garantem facilidade na retirada e colocação dos alimentos. As **4 grelhas de 60x40 cm** terão assim a máxima estabilidade.

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**.

Limpeza e manutenção

A manutenção do forno elétrico de 4 tabuleiros para restaurantes requer uma **limpeza constante e cuidadosa após cada utilização**. A acumulação de gordura e migalhas pode causar **incrustações persistentes que podem comprometer o seu funcionamento**.

Para uma limpeza correta do forno elétrico de 4 tabuleiros para restauração, é necessário **desligá-lo da tomada e retirar todas as peças móveis**. **Os tabuleiros e as grelhas devem ser colocados de molho** em água com um desengordurante neutro durante, pelo menos, cerca de dez minutos, sendo posteriormente enxaguados com água.

Pulverize o desengordurante no interior da câmara de cozedura e limpe com um pano macio, tendo o cuidado de não molhar as resistências nem de aplicar o produto nas juntas. Deixe o desengordurante atuar durante alguns minutos e **enxague com um pano de esponja macio**, de modo a não deixar marcas.

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

O **forno elétrico de 4 tabuleiros de 60x40 cm com convecção, grelha e comandos manuais de 5 kW é um produto duradouro** que garante um elevado desempenho.

Mesmo quando submetido a cargas intensas, garante **um aquecimento rápido**, **uma cozedura ideal dos alimentos e uma função de grelhador de alto desempenho**. A cozedura por convecção assegura uma **distribuição homogénea do calor**, para resultados sempre à altura das expectativas dos teus clientes.

Escolha-o para o seu negócio e contacte o serviço de apoio ao cliente para obter aconselhamento antes da compra!

NB: O produto apresenta imperfeições decorrentes do transporte.

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	10 600 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