Bacalhau: 5436

Forno elétrico digital ventilado para 10 tabuleiros de 60×40 cm ou GN 1/1, com convecção a vapor, 84×91×115h cm, 12,7 kW, com sonda de temperatura no centro



Descrição

Escolha o **forno elétrico digital ventilado para 10 tabuleiros** da Ristoattrezzature e simplifique a preparação dos seus pratos na cozinha. **Sólido, robusto e prático**, este forno é particularmente indicado para **pastelaria, gastronomia, pizzaria e para cozinhar carne, peixe e pão**.

Confie na experiência e no profissionalismo da Ristoattrezzature para escolher um elemento fundamental da sua cozinha. O **forno elétrico digital ventilado para 10 tabuleiros** foi concebido para garantir um excelente desempenho em todas as áreas da restauração, sendo capaz de **suportar** até mesmo **cargas de trabalho intensas**.

Design e funcionamento

O nosso **forno elétrico digital ventilado para 10 tabuleiros** garante um excelente nível de desempenho, fiabilidade e estilo. O seu design linear e minimalista torna-o particularmente funcional e fácil de limpar. As **dimensões externas são de 84 x 91 x 115 (altura) cm**, e as **internas de 68 x 48 x 84 (altura) cm**. Tem capacidade para acomodar até **10 tabuleiros, tanto de 53 x 32,5 cm como de 60 x 40 cm**.

Além disso, a **tensão é de 400 V para uma frequência de 50/60 Hz**. A intensidade é de 58 A e a potência elétrica é de 12,7 kW. **Profissional e de alto desempenho**, o nosso forno elétrico permite-lhe:

- **Programar e guardar receitas**.
- **Definir o vapor direto com precisão**, para manter macios os seus assados e os pratos preferidos dos seus clientes!
- **Detetar a temperatura interna exata dos alimentos** com a sonda de temperatura no centro.
- **Ajustar a temperatura entre 50 °C e 280 °C** graças a um prático ecrã e ser avisado por um alarme sonoro quando a cozedura terminar.
- **Utilizar tabuleiros Gastronorm (GN 1/1)** para restauração, ou**tabuleiros de 60 x 40 cm** para pastelaria e padaria, graças às guias bivalentes incluídas.
- **Manter a temperatura homogénea**: os dois motores de ventilação bidirecionais de maior potência criarão um ambiente ideal para qualquer tipo de cozedura.

Complete a sua área de trabalho e otimize os tempos de preparação, escolhendo o **forno elétrico digital ventilado para 10 tabuleiros** perfeito para si!

Limpeza e manutenção

Com o nosso **forno elétrico digital ventilado de 10 tabuleiros para restauração, a limpeza e a manutenção** de todas as suas partes **nunca foram tão simples** e rápidas. Dois aspetos fundamentais na cozinha.

O forno elétrico profissional da Ristoattrezzature tem uma câmara e uma estrutura exterior inteiramente fabricadas em **aço inoxidável** e os seus **cantos internos** são **arredondados**. Por fim, o **vidro interior pode ser aberto**. Todos estes aspetos tornam o trabalho de higienização e manutenção de rotina rápido e eficiente.

Porque é o produto ideal para si

Escolher o nosso **forno elétrico digital ventilado de 10 tabuleiros para restaurantes** tem muitas vantagens. Trata-se de um **produto 100% fabricado em Itália, adequado para funcionamento contínuo**, tal como convém numa cozinha profissional. **Os seus pontos fortes são**:

- **cozedura Delta-T**;
- **sonda de temperatura no centro**;
- **função de arrefecimento no final da cozedura**,
- **bandeja de recolha de condensação na porta**,
- **vapor direto**,

- **possibilidade de programar até 9 receitas**.

Selecione a série de acessórios que preferir para completar o seu forno elétrico profissional a partir do nosso catálogo online.

Dimensões

Dimensões da embalagem	880x955x1300 mm
Dimensões exteriores	840x910x1150 mm
Dimensões internas	680x480x840 mm
Distância entre tabuleiros	80 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	10 600x400 / 10 gn 1/1
Frequência	50/60 Hz
Peso com embalagem	150 kg
Peso líquido	127 kg
Potência elétrica	12,7 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +280 °C
Tensão	400 V