Bacalhau: 5434

Forno elétrico ventilado para 3 tabuleiros de 60×40 cm, com convecção, 77,5×70×56h cm, 3,15 kW



Descrição

Complete a sua cozinha profissional com o forno elétrico ventilado de**3 tabuleiros** da Ristoattrezzature e simplifique a confeção dos alimentos.

O design compacto e linear, aliado a uma elevada potência, torna este **forno profissional para gastronomia e pastelaria** um instrumento essencial para os estabelecimentos que pretendem servir snacks, pizza, croissants e pratos quentes.

Sólido, seguro e fiável, o nosso forno é fabricado exclusivamente com materiais de qualidade, fruto da experiência da Ristoattrezzature.

O **forno elétrico ventilado de 3 tabuleiros foi concebido para garantir um excelente desempenho em todas as áreas da restauração**: vamos descobrir juntos as suas principais características.

Design e funcionamento

O nosso **forno elétrico ventilado de 3 tabuleiros para pastelaria** apresenta um design linear e simples, com comandos fáceis de utilizar. As suas **dimensões exteriores são de 77,5 x 70 x 56 (altura) cm**, as **interiores de 65 x 46 x 35 (altura) cm** e a sua capacidade é de 3 grelhas, ou tabuleiros, com as seguintes medidas: 60 x 40 cm, com uma distância de 10,5 cm entre elas.

O forno está equipado com **dois motores e duas ventoinhas que garantem a circulação perfeita do ar no interior** da câmara, proporcionando assim um ambiente ideal para qualquer tipo de cozedura. A **tensão é de 230 V para uma frequência de 50/60 Hz**. A intensidade é de 14 A e a potência elétrica é de 3,15 kW.

O nosso forno elétrico ventilado para restauração é totalmente fabricado em aço inoxidável. A porta de vidro basculante contribui para reduzir o espaço ocupado; além disso, o forno possui:

- uma **pega com suporte tubular** (também em aço inoxidável);
- **iluminação interna**;
- **sensor de abertura da porta para bloqueio das ventoinhas**;
- **guias extraíveis para tabuleiros anti-capotamento**;
- **uma junta de encaixe na porta** para um fecho ideal.

Graças ao forno elétrico ventilado para 3 tabuleiros, poderá obter resultados extraordinários na sua cozinha profissional.

Experimente programar e guardar as suas receitas, regule a temperatura de funcionamento entre +50 °C e +280 °C e, ao mesmo tempo, **mantenha uma temperatura homogénea no interior**, criando assim o ambiente ideal para cada tipo de cozedura e cada alimento.

Limpeza e manutenção

Com o nosso **forno elétrico ventilado de 3 tabuleiros**, a limpeza e a manutenção são fáceis e rápidas. Dois aspetos extremamente importantes na cozinha.

O aparelho está, de facto, equipado com uma câmara e uma estrutura exterior totalmente em **aço inoxidável**, com **cantos internos arredondados**. Desta forma, é possível aceder facilmente a cada centímetro.

Por fim, o **vidro interior é removível, para permitir uma limpeza verdadeiramente completa**.

Porque é o produto ideal para si

Se, a esta altura, se está a perguntar por que razão deve escolher o nosso **forno elétrico ventilado de 3 tabuleiros para gastronomia e pastelaria**, eis as respostas que procura. **Um produto 100% fabricado em Itália** e uma grande atenção à qualidade dos materiais são sinónimos de **solidez e fiabilidade**.

A qualidade e a resistência tornam este equipamento particularmente **adequado para o trabalho contínuo**, tal como convém a uma cozinha profissional e aos seus ritmos acelerados. Por fim, a possibilidade de programar receitas e de dispor de um temporizador de 60 minutos com alarme sonoro torna o nosso forno um **produto verdadeiramente indispensável**.

Selecione a série de acessórios que preferir para o seu forno elétrico no nosso catálogo online e complete facilmente a sua pastelaria. Leia todos os detalhes na ficha técnica.

Dimensões

Dimensões da embalagem	800x750x730 mm
Dimensões exteriores	775x700x560 mm
Dimensões internas	650x460x350 mm
Distância entre tabuleiros	105 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	3 600 x 400 mm
Frequência	50/60 Hz
Intensidade de corrente	14 A
Peso com embalagem	44 kg
Peso líquido	35 kg
Potência elétrica	3,15 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +280 °C
Tensão	230 V