Bacalhau: 5435

Forno elétrico digital ventilado para 6 tabuleiros de 60×40 cm ou GN 1/1, com convecção a vapor, 84×91×83h cm, 7,65 kW, com sonda de temperatura no centro



Descrição

O **forno elétrico digital com ventilação para 6 tabuleiros é um eletrodoméstico profissional que garante uma cozedura ideal dos alimentos**.

O que o distingue é a **solidez, a robustez e a fiabilidade** que só um produto de qualidade pode garantir. A sua construção permite uma utilização intensiva em diversos setores da restauração: desde a pastelaria até à pizzaria. Ideal para cozinhar carne, peixe e pão, **pode ser utilizado em cozinhas profissionais, garantindo sempre um excelente desempenho**.

Descubra as suas características técnicas.

Design e funcionamento

O **forno elétrico digital ventilado para 6 tabuleiros** da Ristoattrezzature é sinónimo de fiabilidade sem abdicar do estilo. **Construído inteiramente em aço inoxidável**, apresenta um design linear com formas essenciais, concebidas para facilitar todas as operações na cozinha.

As **dimensões exteriores são de 84 x 91 x 83 (altura) cm**, as **interiores de 68 x 48 x 52 (altura) cm**, e tem capacidade para acomodar **até 6 tabuleiros GN 1/1 ou 60 x 40 cm**.

Dispõe de dois motores de ventilação bidirecionais, capazes de criar o ambiente ideal para qualquer tipo de cozedura. A **tensão é de 400 V para uma frequência de 50/60 Hz**. A intensidade de corrente, por sua vez, é de 35 A, com uma potência elétrica de 7,65 kW.

Profissional e de alto desempenho, o forno elétrico digital ventilado para 6 tabuleiros permite-lhe:

- **programar e guardar até 9 receitas**;
- **configurar o vapor direto com precisão** para manter as suas asas de frango macias;
- **detetar a temperatura interna dos alimentos** através da sonda de temperatura no centro:
- **regular a temperatura de funcionamento entre +50 °C e +280 °C**.

Complete a sua área de trabalho e otimize os tempos de preparação dos seus pratos com o **forno elétrico digital ventilado para 6 tabuleiros**, perfeito para si!

Limpeza e manutenção

Com o nosso **forno elétrico digital ventilado para 6 tabuleiros**, a limpeza e a manutenção nunca foram tão fáceis e rápidas.

O aço inoxidável garante a máxima higiene; os **cantos internos arredondados** e o **vidro interno que se abre** são, por fim, excelentes para facilitar a limpeza. Opte sempre por um pano macio humedecido para não danificar as superfícies.

As juntas de excelente qualidade e uma **bandeja de recolha de condensação na porta** garantem, por fim, um bom desempenho a longo prazo.

Porque é o produto ideal para si

Escolher o **forno elétrico digital ventilado para 6 tabuleiros** da Ristoattrezzature oferece inúmeras vantagens. Trata-se de um

produto 100% italiano, resistente e **adequado ao funcionamento contínuo**, tal como exigido numa cozinha profissional.

As suas **funções inovadoras permitem organizar o trabalho na cozinha de forma ágil e eficiente**. O **prático ecrã** permite-lhe definir facilmente a temperatura e as receitas, tornando a utilização do forno elétrico profissional verdadeiramente simples.

Por fim, pode adquirir online o seu equipamento profissional da Ristoattrezzature, **completando o seu forno elétrico com os acessórios disponíveis no nosso catálogo**.

. Produto 100% «Made in Italy».

Dimensões

Dimensões da embalagem	880x955x980 mm
Dimensões exteriores	840x910x830 mm
Dimensões internas	680x480x520 mm
Distância entre tabuleiros	80 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	6 600x400 / 6 gn 1/1
Frequência	50/60 Hz
Intensidade de corrente	35 A
Peso com embalagem	114 kg
Peso líquido	91 kg
Potência elétrica	7,65 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +280 °C
Tensão	400 V