Bacalhau: 5574

Forno elétrico ventilado para 3 tabuleiros GN 2/3 (35,4×32,5 cm), com convecção, 60×52×39h cm, 2,5 kW



Descrição

Complete a sua área de trabalho de forma prática e funcional, escolhendo no nosso catálogo online o produto certo para si. O **forno elétrico ventilado de 3 tabuleiros com convecção** é ideal para completar o equipamento do seu estabelecimento e para lhe proporcionar pratos cozinhados na perfeição.

Robusto, seguro e de elevada qualidade, este equipamento profissional é particularmente indicado no setor da gastronomia para **cozinhar pastelaria, pizzas, snacks ou para a preparação de carne, peixe e pão**. Confie na experiência da Ristoattrezzature e garanta sempre um excelente desempenho ao seu negócio.

Vejamos agora, em pormenor, as características técnicas do **forno elétrico ventilado de 3 tabuleiros com convecção** da Ristoattrezzature e por que razão o deve escolher.

Design e funcionamento

O **forno elétrico ventilado de 3 tabuleiros com convecção** da Ristoattrezzature é fiável e seguro. Trata-se de um produto **fabricado inteiramente em aço inoxidável**: o material por excelência das cozinhas profissionais.

O design é compacto, leve e com linhas simples: ideal para facilitar as operações na cozinha, para ser colocado em espaços reduzidos ou em prateleiras pouco profundas.

As **dimensões exteriores**, de facto, **são de 60 x 52 x 39 (altura) cm**, e as **interiores de 40 x 37 x 25 (altura) cm**. Tem capacidade para até **3 tabuleiros GN 2/3 com as dimensões de 35,4 x 32,5 cm**. O **peso é de 25 kg**.

A porta basculante também contribui para reduzir o espaço ocupado e está equipada com um comando mecânico fiável e preciso.

A **tensão é de 230 V para uma frequência de 50/60 Hz**.**A intensidade de corrente**, por sua vez, é **de 10,8 A**, com uma potência elétrica de 2,5 kW. A câmara de cozedura inclui uma ventoinha posicionada no lado direito e uma luz interior.

Profissional e resistente, o **forno elétrico ventilado de 3 tabuleiros com convecção para restauração** permite-lhe obter resultados excecionais e sempre consistentes na sua cozinha. Pode gerir facilmente a **temperatura de funcionamento (0 °C a 280 °C)** ou definir o temporizador graças a um painel de controlo mecânico vertical.

Opte por otimizar os tempos de preparação com o **forno elétrico ventilado de 3 tabuleiros com convecção** perfeito para si!

Limpeza e manutenção

Limpar o **forno elétrico ventilado de 3 tabuleiros com convecção** da Ristoattrezzature é simples e rápido. O aço inoxidável com que é fabricado garante a máxima higiene na cozinha e os **cantos internos arredondados**, com **vidro duplo amovível**, permitem higienizar corretamente cada centímetro.

As juntas são removíveis e laváveis; a sua excelente qualidade garante uma boa estanqueidade ao longo do tempo e uma **cozedura sem perda de calor**.

Porque é o produto ideal para si

Adquira o **forno elétrico ventilado de 3 tabuleiros com convecção** da Ristoattrezzature pelas suas **dimensões compactas**, essenciais para pequenos estabelecimentos.

Além disso, os nossos produtos são **100% fabricados em Itália**, com materiais de elevada qualidade e cuidado nos mínimos detalhes, sem deixar nada ao acaso.

A sua **robustez é ideal para suportar o trabalho contínuo** das cozinhas profissionais; além disso, poderá personalizá-lo de acordo com as suas necessidades **, adquirindo no nosso catálogo online todos os acessórios que desejar**. Bandejas e grelhas estão disponíveis para compra, para completar a sua estação de trabalho; **descubra-as já**.

Dimensões

Dimensões da embalagem	630x550x500 mm
Dimensões exteriores	600x520x390 mm
Dimensões internas	400x370x250 mm
Distância entre tabuleiros	80 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	3 354 x 325 mm gn 2/3
Frequência	50/60 Hz
Intensidade de corrente	10.8 A
Peso com embalagem	28 kg
Peso líquido	25 kg
Potência elétrica	2,5 kW
Temperatura de funcionamento	0 +280 °C
Tensão	230 V