

Cod: 5436

**Forno elettrico digitale ventilato 10 teglie 60x40 o GN 1/1 cm a convezione vapore 84x91x115h cm 12.7 kW con sonda al cuore**



## Descrizione

Scegli il forno elettrico digitale ventilato 10 teglie di Ristoattrezzature e semplifica la preparazione dei tuoi piatti in cucina. Solido, robusto e pratico, questo forno è particolarmente indicato in pasticceria, gastronomia, pizzeria e nella cottura di carne, pesce e pane. Affidati alla esperienza e alla professionalità di Ristoattrezzature per scegliere un elemento fondamentale della tua cucina. Il forno elettrico digitale ventilato 10 teglie è studiato per garantire ottime prestazioni in tutte le aree della ristorazione riuscendo a sopportare anche intensi carichi di lavoro. Design e funzionamento Il nostro forno elettrico digitale ventilato 10 teglie assicura un ottimo livello di prestazioni, affidabilità e stile. Il suo design lineare ed essenziale lo rende particolarmente funzionale e facile da pulire. Le dimensioni esterne sono di 840 x 910 x 1150 mm, quelle interne di 680 x 480 x 840 mm. Ha la capacità di accogliere fino a 10 teglie sia da 530x325 mm che da 600x400 mm. Inoltre, il voltaggio è di 400V per una frequenza di 50/60 HZ. L'ampereaggio è pari a 58 A e la potenza elettrica è di 12.7 kW. Professionale e prestante il nostro forno elettrico ti permette di: Programmare e memorizzare le ricette. Impostare il vapore diretto con precisione, per mantenere morbidi i tuoi arrostiti e le pietanze preferite dei tuoi clienti! Rilevare l'esatta temperatura interna degli alimenti con la sonda al cuore. Regolare la temperatura da 50° C a

280° C grazie a un pratico display ed essere avvisato a cottura terminata da un allarme sonoro. Utilizzare delle teglie Gastronorm (GN 1/1) da ristorazione, oppure 60x40 cm da pasticceria e panificio, grazie alle guide bivalenti in dotazione. Mantenere la temperatura omogenea: i due motori di ventilazione bidirezionali maggiorati creeranno un ambiente ideale per ogni cottura. Completa la tua area di lavoro e ottimizza i tempi delle preparazioni scegliendo il forno elettrico digitale ventilato 10 teglie perfetto per te! Pulizia e manutenzione Con il nostro forno elettrico digitale ventilato 10 teglie per ristorazione la pulizia e la manutenzione di ogni sua parte non sono mai state così semplici e veloci. Due aspetti fondamentali in cucina. Il forno elettrico professionale di Ristoattrezzature ha una camera e una struttura esterna interamente realizzata in acciaio inox e i suoi angoli interni sono arrotondati. Il vetro interno, infine, è apribile. Tutti aspetti che rendono il lavoro di igienizzazione e di manutenzione ordinaria rapido ed efficiente. Perché è il prodotto che fa per te Scegliere il nostro forno elettrico digitale ventilato 10 teglie per ristoranti ha molti vantaggi. Parliamo di un prodotto 100% made in Italy adatto al lavoro continuo come si conviene in una cucina professionale. I suoi punti di forza sono: cottura Delta-T; sonda al cuore; funzione di raffreddamento a fine cottura, vaschetta di raccolta condensa su porta, , vapore diretto, possibilità di programmare fino a 9 ricette. Seleziona la serie di optional che preferisci per completare il tuo forno elettrico professionale dal nostro catalogo online.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	840x910x1150 mm
Dimensioni imballo	880x955x1300 mm
Dimensioni interne	680x480x840 mm
Distanza teglie	80 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	58 A
Capacità teglie	10 600x400 / 10 gn 1/1
Frequenza	50/60 Hz
Peso	127 kg
Peso lordo	150 kg
Potenza Elettrica	12.7 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +280 °C
Voltaggio	400 V