Bacalhau: 7378

Forno elétrico para 5 tabuleiros de 60×40 cm – GN 1/1 modular com combinação de vapor e convecção – DIGITAL



Descrição

A linha de fornos elétricos de convecção e humidade foi concebida para otimizar os resultados de cozedura. É eficaz porque garante uma uniformidade perfeita da cozedura em qualquer ambiente e em qualquer condição de carga, o que é essencial, uma vez que foi concebida com o objetivo de criar um forno sem nada de supérfluo. Fiabilidade, simplicidade, segurança e higiene são as principais características do forno. Forno elétrico para 5 tabuleiros de 60x40 cm – GN 1/1 modular, para cozeduras ótimas graças à combinação de vapor e convecção. Painéis de controlo digitais ou mecânicos. 9 programas de cozedura. Função de arrefecimento no final da cozedura. Bandeja de recolha de condensação na porta. Injeção manual ou automática de H?O. Cozedura com ? T°. Sonda de espigão. Interior e exterior em aço inoxidável com acabamentos exteriores em Scotch-Brite. Câmara com cantos arredondados. Sistema de ventilação interna com ventiladores de rotação reversível. Sistema hermético avançado. Termóstato a 280 °C. Iluminação interna. Porta fria com vidros de baixa emissividade (vidro interno que se abre). Sensor de abertura da porta. Guias extraíveis para tabuleiros anti-capotamento. Junta da porta de encaixe. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões da embalagem	880x955x900 mm
Dimensões exteriores	840x920x755 mm
Distância entre tabuleiros	80 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	5 600x400 / 5 gn 1/1
Frequência	60 Hz
Intensidade de corrente	29.3 A
Peso com embalagem	105 kg
Peso líquido	90 kg
Potência elétrica	6,4 kW
Tensão	400 V