Bacalhau: 7866

Forno/aquecedor elétrico para cozedura lenta, 0,76 kW, 3 x GN 1/1



Descrição

Forno para cozedura a baixa temperatura. A função COZEDURA (máx. 120 °C) permite uma cozedura lenta, que garante um produto final muito tenro e sem perda de peso. Graças à sonda de temperatura integrada, obtêm-se alimentos cozinhados na medida certa, nem demasiado nem pouco, e que mantêm inalteradas as suas propriedades organolépticas. A função MANUTENÇÃO garante que os alimentos presentes no interior da câmara de cozedura sejam mantidos à temperatura ideal de serviço. É possível criar verdadeiras estações de Cozedura e Manutenção de Temperatura, graças à possibilidade de empilhar um módulo sobre outro. O forno possui 4 pegas integradas que permitem um elevado grau de portabilidade e flexibilidade: é possível cozinhar e manter a temperatura em qualquer local, também graças à alimentação a 230 V. O painel digital está concebido para permitir a programação de um ciclo completo de cozedura e manutenção, definindo todos os parâmetros necessários e exigidos.

Dimensões

Dimensões da embalagem	530x720x480 mm
Dimensões exteriores	436x645x409 mm
Distância entre tabuleiros	67 mm

Ficha técnica

Capacidade das tabuleiras	3 gn 1/1
Frequência	60 Hz
Peso com embalagem	23 kg
Peso líquido	21 kg
Potência elétrica	0,76 kW
Temperatura de funcionamento	0 +120 °C
Tensão	230 V