Bacalhau: 8701

Forno a gás de convecção combinado com humidificação para gastronomia, com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1



Descrição

É o forno a gás ideal para a gastronomia. Equipado com um permutador de calor, patenteado em todos os seus detalhes de construção. A sua estrutura em ferro fundido permite um elevado rendimento térmico, aliado a um baixo consumo e a uma absoluta resistência à deformação, mesmo a altas temperaturas. Para gerir o funcionamento e a segurança do forno, é utilizado um dispositivo eletrónico de fiabilidade comprovada. Equipado com câmara em aço inoxidável AISI 430 e abertura lateral.

Capacidade: 5 tabuleiros/grelhas 1/1 GN ou 4 tabuleiros/grelhas de 60 x 40 cm.

Dimensões

Dimensões da embalagem	1009x806x902 mm
Dimensões exteriores	960x760x740 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Capacidade das tabuleiras	5 gn 1/1
Frequência	60 Hz
Humidificação	indireta por botão
Motores	bidirecionais
Peso com embalagem	112 kg
Peso líquido	92 kg
Potência térmica	8 kW
Tensão	230 V