Bacalhau: 100770020172048

Forno elétrico combinado para 10 tabuleiros GN 2/1, com convecção a vapor e comandos digitais Black Mask



Descrição

Forno elétrico combinado com um sistema renovado de cozedura por convecção para cozinhar uniformemente em 10 tabuleiros 2/1 GN. Porta com comandos digitais, dispõe de 100 receitas programáveis e da possibilidade de pré-configuração para a lavagem automática e para a sonda de temperatura no centro do alimento. Grau de proteção IPX 4, fecho em cruz, porta com abertura lateral à direita, ventilada e com vidro de inspeção, pés ajustáveis, dobradiça com bloqueio da porta para aberturas reguláveis a 60°, 90°, 120° e 180°.

Dimensões

Dimensões exteriores	850x1035x1130 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Frequência	50/60 Hz
Índice de proteção contra a água	ipx4
Motores	bidirecionais
Peso líquido	140 kg
Potência elétrica	27,5 kW
Temperatura de funcionamento	+30 +260 °C
Tensão	400 V
Vapor	direto, com regulação automática através de um seletor digital de 10 posições

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Suportes laterais: 1 à direita + 1 à esquerda, cabo trifásico + neutro [5G 2,5] - L = 1600 mm, tomada USB, preparação para sonda cardíaca, preparação para lavagem automática, bandeja de recolha de condensação com escoamento na porta