Bacalhau: 100800020172272

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



Descrição

Forno elétrico combinado de convecção e vapor com 10 tabuleiros GN 2/1, painel eletromecânico e possibilidade de sobreposição com uma câmara de fermentação. A qualidade reunida num forno simples e de alto desempenho, com uma temperatura de funcionamento de 100 a 270 °C, que lhe permitirá cozinhar os pratos mais elaborados de forma sempre uniforme. Grau de proteção IPX4, bloqueio da porta com ângulos de abertura de 60°, 90°, 120° e 180°, porta com abertura lateral à direita, ventilação e vidro de inspeção, e pés ajustáveis.

Dimensões

Dimensões da embalagem	910x1090x1295 mm
Dimensões exteriores	850x1041x1130 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	10 gn 2/1
Comandos	manípulo
Frequência	50 Hz
Índice de proteção contra a água	ipx4
Material	aço inoxidável AISI 304
Motores	bidirecionais
Peso líquido	140.4 kg
Potência elétrica	27,5 kW
Temperatura de funcionamento	+100 +270 °C
Tensão	400 V
Termóstato	ajustável
Tipo de cozedura	ventilada
Vapor	direto, com regulação automática através de um seletor rotativo de 5 posições

Equipamento de série

Incluído na embalagem	2 suportes laterais (1 à direita, 1 à esquerda), Preparação para lavagem manual, Bandeja de recolha de condensação com escoamento na porta, dobradiça com bloqueio da porta para aberturas reguladas a 60°, 90°, 120° e 180°