Bacalhau: 10309002017

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



Descrição

Forno elétrico combinado de convecção a vapor com 10 tabuleiros GN 2/1 e ecrã tátil. A qualidade num forno simples e de alto desempenho, com uma temperatura de funcionamento de 30 a 270 °C, que lhe permitirá cozinhar os pratos mais elaborados de forma sempre uniforme. Grau de proteção IPX5, 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	850x1035x1135 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	10 gn 2/1
Comandos	touch
Frequência	50/60 Hz
Índice de proteção contra a água	ipx5
Material	aço inoxidável AISI 304
Motores	bidirecionais
Peso líquido	140.4 kg
Potência elétrica	27,5 kW
Temperatura de funcionamento	+30 +270 °C
Tensão	400 V
Tipo de cozedura	semiestática
Vapor	regulação direta e automática através de um seletor tátil com visor LED de 10 posições

Equipamento de série

Incluído na embalagem	2 suportes (1 à direita, 1 à esquerda), Tomada USB, sonda cardíaca multiponto, suporte para sonda cardíaca, lavagem automática integrada, bandeja de recolha de condensação com escoamento na porta, dobradiça com bloqueio da porta para aberturas reguláveis a 60°, 90°, 120° e 180°