Bacalhau: 4297

Forno Elétrico para Pastelaria com 3 Tabuleiros e Câmara de Cozedura



Descrição

Estrutura tubular em BL com painéis em chapa pré-pintada, que combinam robustez e elegância; fachada em aço inoxidável AISI 304 de altíssima qualidade e elevada resistência. Acabamento Scotch Brite com espessura de 15/10, câmara de cozedura em chapa aluminizada de elevada fiabilidade com espessura de 15/10, piso em chapa aluminizada com rebites com espessura de 20/10, dupla iluminação interior, porta dupla para abertura da câmara, isolamento eficiente com painéis de lã de rocha evaporada, resistências blindadas para o teto e o piso, controladas por um controlador. O controlador está equipado com valores de zero a dez para um ajuste perfeito da temperatura da base e do teto, e inclui um mecanismo de pré-acendimento automático. Basta definir o tempo de acendimento do forno, ajustando a temperatura e as posições desejadas. Também é possível definir os tempos de cozedura com sinalização acústica para simplificar a gestão do trabalho. Este controlador é denominado «economizador» porque é capaz de garantir padrões muito elevados em termos de poupança de energia. Além disso, a característica mais importante deste controlador é a calibração, ou seja, o controlador divide tanto a base como o teto em três grupos de resistências: «Grupo um» à frente da boca do forno, «Grupo dois» no centro da câmara e «Grupo três» no fundo da câmara, com a possibilidade de regular as resistências de um a sete para permitir uma cozedura homogénea em toda a superfície da câmara. Além disso, verifica-se uma poupança de energia adicional, uma vez que se reduz o tempo de ativação das resistências.

O preço refere-se ao forno com uma câmara de cozedura; existe a possibilidade de sobrepor outras câmaras de cozedura (VER OPCIONAIS)

Dimensões

Dimensões exteriores	1800x900x450 mm
Dimensões internas	1250x750x220 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Consumo de eletricidade	6.5 Kw/h
Peso líquido	220 kg
Potência elétrica	10 kW
Tensão	400 V