Bacalhau: 4425

Forno elétrico de convecção com vapor, para 4 tabuleiros de 42,9 × 34,5 cm, monofásico



Descrição

Forno elétrico ventilado por convecção com vapor, concebido para bares e pequenos restaurantes que procuram um equipamento compacto, prático e eficiente. Graças à funcionalidade de vapor direto, é capaz de
satisfazer múltiplas necessidades de cozedura: é a solução ideal para cozinhar pequenas porções de gastronomia e reaquecer pratos prontos, que recuperarão rapidamente todo o seu aroma e aspeto apetitoso.

Dimensões

Dimensões da embalagem	650x760x600 mm
Dimensões exteriores	590x709x589 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Frequência	60 Hz
Motores	bidirecionais
Peso com embalagem	48 kg
Peso líquido	38 kg
Potência elétrica	2,9 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +300 °C
Tensão	230 V
Tipo de cozedura	ventilada
Vapor	com um simples toque num botão