Bacalhau: 4429

Forno elétrico de convecção com vapor para 3 tabuleiros 1/1 GN



Descrição

Forno elétrico ventilado por convecção com vapor, para cozeduras rápidas e resultados ótimos. Concebido para estabelecimentos de restauração que não querem abdicar de uma produção de excelente qualidade, graças à utilização de um equipamento compacto e robusto. A funcionalidade de vapor direto proporciona a máxima flexibilidade e permite satisfazer todas as necessidades de cozedura: poderá aquecer sanduíches recheadas e pratos prontos congelados, mantendo-os sempre frescos e saborosos. Vapor: direto, com regulação automática através de um seletor rotativo de 5 posições.

Dimensões

Dimensões exteriores	790x752x504 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	3 gn 1/1
Frequência	60 Hz
Motores	bidirecionais
Peso líquido	45 kg
Potência elétrica	3,7 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +270 °C
Tensão	230 V
Tipo de cozedura	ventilada