Bacalhau: 4432

Forno elétrico de convecção com grelha e humidificação para 4 tabuleiros / grelhas 1/1 GN



Descrição

Forno elétrico com ventilação por convecção, grelhador e sistema de humidificação, cujo grelhar elétrico é um método de cozedura simples e saudável, que permite cozinhar sem gordura todos os alimentos que normalmente se preparam na grelha: espetadas, costeletas, legumes cortados e até salsichas, bacon e costeletas. Este forno facilita também a confeção de receitas que envolvem gratinar
dos alimentos: gratinados de batata, timbales, sêmola gratinada ou nhoques à romana. A elevada potência de aquecimento do motor e a função GRILL (sempre ventilada) reduzem os tempos de cozedura, realçando o dourado e o aroma dos alimentos sem os danificar.

Dimensões

Dimensões exteriores	784x752x634 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Frequência	60 Hz
Humidificação	indireta por botão
Motores	unidirecionais
Peso líquido	52 kg
Potência elétrica	5,2 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +300 °C
Tensão	400 V
Tipo de cozedura	ventilada