Bacalhau: 4433

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



Descrição

O forno elétrico digital de convecção com humidificação é o equipamento ideal para estabelecimentos de restauração de pequenas dimensões que precisam de aquecer sanduíches recheadas e alimentos congelados de forma fácil e intuitiva. Graças ao painel de controlo eletrónico, equipado com 99 programas, poderá cozinhar em 4 fases e preparar as suas receitas favoritas, reduzindo os tempos de cozedura e obtendo resultados que serão apreciados pelos seus clientes. As suas criações culinárias ficarão suculentas e saborosas graças à funcionalidade de humidificação por botão, que permite personalizar cada tipo de cozedura.

Dimensões

Dimensões exteriores	784x752x634 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	4 de janeiro de 1/1
Frequência	60 Hz
Humidificação	indireta por botão
Motores	unidirecionais
Peso líquido	50.6 kg
Potência elétrica	3,4 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +300 °C
Tensão	230 V
Tipo de cozedura	ventilada