Bacalhau: 11443002017

Forno elétrico combinado para 10 tabuleiros GN 2/1, com convecção e vapor, e comandos por ecrã tátil - AT



Descrição

Pontos fortes:

- Controlo da humidade com sistema automático de retenção/expulsão de vapor;

- Porta com vidro triplo temperado de baixa emissão. Fácil de limpar;

- Ecrã HD capacitivo de 25,4 cm com isolamento térmico e interface gráfica simples e intuitiva;

- Charneira totalmente em aço inoxidável. Materiais de excelente qualidade, longa durabilidade;

- Ligação Wi-Fi com monitorização e diagnóstico remotos através de uma aplicação para iOS/Android;

- Sistema de lavagem automática programável com compartimentos integrados para detergente e abrilhantador. Chuveirinho retrátil incluído;

- Função Smart Cooking que monitoriza de forma contínua e automática a câmara de cozedura, garantindo o máximo nível de desempenho;

- Controlo total dos modos de cozedura: cozedura manual, com sonda de temperatura no centro, por tempo, cozedura por delta T, cozedura e manutenção;

- Maximização da poupança de energia e uniformidade absoluta da temperatura na câmara de cozedura;

- Cada motor possui um codificador integrado com monitorização do diferencial de velocidade e controlo capacitivo de anomalias. Ventiladores com 8 velocidades e função de inversão integrada;

- Possibilidade de sincronização dos horários de início ou fim da cozedura de todas as tabuleiras;

- Sonda de temperatura no centro, com 4 pontos de deteção para uma monitorização otimizada da cozedura;

- Livro de receitas intuitivo. Possibilidade de selecionar receitas predefinidas e/ou introduzir as suas próprias;

- O elevado grau de isolamento da câmara de cozedura e da chaminé, aliado à adoção e à conceção de ventiladores avançados para a extração de calor, e a componentes de qualidade superior, permite preservar todos os modelos de fornos de danos causados pelas altas temperaturas, garantindo uma eficiência e longevidade até agora nunca alcançadas.

Dimensões

Dimensões da embalagem	985x1160x1365 mm
Dimensões exteriores	908x1080x1224 mm
Distância entre tabuleiros	82 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico

Capacidade das tabuleiras	10 gn 2/1
Capacidade de carga da assadeira	36 Kg
Capacidade do quarto	319 litros
Carga máxima	300 Kg
Frequência	50/60 Hz
Índice de proteção contra a água	ipx4
Intensidade de corrente	49 A
Peso com embalagem	251.6 kg
Peso líquido	197.6 kg
Potência nominal	25,5/30,2 kW
Pressão	2 - 3 bar
Temperatura de funcionamento	+30 +260 °C
Tensão	380 V, 415 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Sistema de lavagem e sonda multiponto no coração