Bacalhau: 4435

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



Descrição

Forno elétrico ventilado por convecção com vapor, de excelente praticidade e qualidade. Aquece pratos prontos, mas também permite preparar pequenas receitas gastronómicas: é o aliado perfeito para pequenos estabelecimentos de restauração onde o espaço é um bem precioso. Resultados profissionais e otimização do tempo: compacto e fácil de utilizar, permite personalizar cada receita de acordo com as necessidades de cozedura, graças à funcionalidade de vapor direto. O EKF 411 UD, tal como todos os fornos da nova linha Eka Evolution, aposta também na poupança de energia com um novo tipo de isolamento térmico de última geração
de alto desempenho. Vapor: Direto com regulação automática através de um seletor rotativo de 5 posições.

Dimensões

Dimensões exteriores	784x752x634 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	4 de janeiro de 1/1
Frequência	60 Hz
Motores	bidirecionais
Peso líquido	58 kg
Potência elétrica	6,4 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +270 °C
Tensão	400 V
Tipo de cozedura	ventilada