Bacalhau: 4436

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



Descrição

Forno elétrico digital de convecção com vapor que combina tecnologia e qualidade de fabrico totalmente «Made in Italy». Aquecer pratos prontos, cozer pizzas pequenas e petiscos, mas também preparar pequenas receitas gastronómicas: a cozedura de cada prato é personalizável graças à funcionalidade de vapor direto. O forno é controlado através do inovador painel de comando eletrónico, equipado com 99 programas, que permite cozinhar em 4 fases, cada uma com regulação de tempo, temperatura e humidificação. Vapor: direto, com regulação automática através de um seletor digital de 10 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