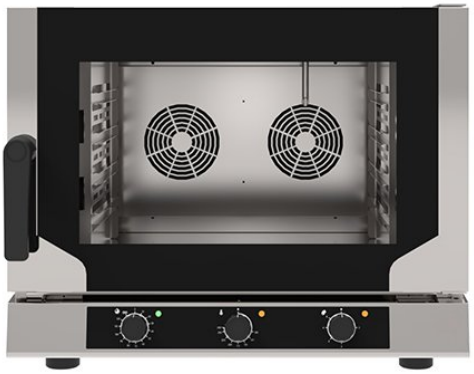
Bacalhau: 4437

Forno elétrico de convecção com vapor trifásico para 4 tabuleiros 1/1 GN (versão com abertura lateral)



Descrição

Forno elétrico ventilado por convecção com vapor, onde se destacam a qualidade e os sabores da tradição. É o equipamento ideal para cozeduras rápidas, mas com resultados ótimos, indicado para snack-bares e pequenas lojas de gastronomia. Aquecer pratos prontos, mas também preparar receitas rápidas de gastronomia: com a funcionalidade de vapor direto, poderá adaptar o forno a todas as necessidades de cozedura. O processo de limpeza da câmara de cozedura é simplificado e imediato graças à prática abertura lateral. Vapor: direto, com regulação automática através de um seletor rotativo de 5 posições.

Dimensões

Dimensões da embalagem	805x830x800 mm
Dimensões exteriores	784x754x634 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	4 de janeiro de 1/1
Frequência	60 Hz
Motores	bidirecionais
Peso com embalagem	68 kg
Peso líquido	58 kg
Potência elétrica	6,4 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +300 °C
Tensão	400 V
Tipo de cozedura	ventilada