Bacalhau: 4438

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



Descrição

Forno elétrico digital de convecção com vapor, adequado para todos os pequenos estabelecimentos de restauração que pretendem servir produtos sempre cozinhados na perfeição. Poderá cozinhar pratos prontos, mas também preparar ratatouille, acompanhamentos de legumes e receitas rápidas de gastronomia: a funcionalidade de vapor direto permite satisfazer todas as necessidades de cozedura. O painel de comando digital, com os seus 99 programas, permite-lhe cozinhar em 4 fases de forma simples e intuitiva. O processo de limpeza da câmara de cozedura torna-se simples e imediato graças à prática abertura lateral, que também facilita a remoção das tabuleiras. 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	56.2 kg
Potência elétrica	6,2 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +270 °C
Tensão	400 V
Tipo de cozedura	ventilada