Bacalhau: 4458

Forno elétrico de convecção com vapor, para 3 tabuleiros de 60×40 cm



Descrição

Cozeduras rápidas e resultados ótimos. Concebido para pequenas padarias e pastelarias que não querem abdicar de uma produção de excelente qualidade, utilizando um equipamento compacto e robusto. A funcionalidade de vapor direto proporciona a máxima flexibilidade e permite satisfazer todas as necessidades de cozedura: poderá cozer bolos, doces, brioches e krapfen sempre saborosos, quentes e perfumados. Vapor: Direto com regulação através de.

Dimensões

Dimensões da embalagem	805x830x670 mm
Dimensões exteriores	784x753x504 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	3 600 x 400 mm
Frequência	60 Hz
Motores	bidirecionais
Peso com embalagem	55 kg
Peso líquido	45 kg
Potência elétrica	3,7 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +300 °C
Tensão	230 V
Tipo de cozedura	ventilada