Bacalhau: 4465

Forno elétrico de convecção com humidificação, para 4 tabuleiros, potência de 3,4 kW – distância entre as calhas: 7,3 cm



Descrição

É o equipamento ideal para estabelecimentos de restauração de pequenas dimensões que precisam de cozer doces e croissants de forma fácil e intuitiva. Graças ao painel de controlo eletrónico, equipado com 99 programas, poderá cozinhar em 4 fases e preparar as suas receitas favoritas, reduzindo os tempos de cozedura e obtendo resultados que certamente irão surpreender os clientes. As suas especialidades terão um aspeto apelativo e um sabor excelente, graças à funcionalidade de humidificação por botão, que permite personalizar cada tipo de cozedura.

Dimensões

Dimensões exteriores	784x752x634 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	4 600 x 400 mm
Frequência	60 Hz
Humidificação	indireta por botão
Motores	unidirecionais
Peso líquido	50.6 kg
Potência elétrica	3,4 kW
Tensão	230 V
Tipo de cozedura	ventilada