Bacalhau: 4467

Forno elétrico de convecção com vapor para 4 tabuleiros de 60×40 cm



Descrição

Praticidade e qualidade. Coze croissants vazios ou recheados e é um aliado valioso para quem pretende aquecer e devolver o aroma ao pão congelado: o seu ambiente natural são as pequenas padarias e pastelarias, onde o espaço é um bem precioso. Apesar das formas compactas e da facilidade de utilização, o produto, com a sua funcionalidade de vapor direto que permite personalizar cada receita de acordo com as necessidades de cozedura, permite obter resultados profissionais com o mínimo dispêndio de tempo e energia. Vapor: Direto, com regulação através de um seletor rotativo de 5 posições.

Dimensões

Dimensões exteriores	790x750x635 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	4 600 x 400 mm
Frequência	60 Hz
Motores	bidirecionais
Peso líquido	58 kg
Potência elétrica	6,4 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +300 °C
Tensão	400 V
Tipo de cozedura	ventilada