Bacalhau: 4469

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



Descrição

Uma combinação de tecnologia e qualidade rigorosamente italianas. Bolos, snacks doces, croissants vazios ou recheados: a cozedura de cada prato é verdadeiramente personalizável graças à funcionalidade de vapor direto.
O controlo do forno é possibilitado pelo seu inovador painel de comando eletrónico, equipado com 99 programas, que permite cozinhar em 4 fases, cada uma com regulação de tempo, temperatura e humidificação. Vapor: direto, com regulação automática através de um seletor digital de 10 posições.

Dimensões

Dimensões da embalagem	805x830x800 mm
Dimensões exteriores	784x786x634 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	4 600 x 400 mm
Frequência	60 Hz
Motores	bidirecionais
Peso com embalagem	66.2 kg
Peso líquido	56.2 kg
Potência elétrica	6,4 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +270 °C
Tensão	400 V
Tipo de cozedura	ventilada