Bacalhau: 4471

Forno elétrico de convecção com vapor para 4 tabuleiros de 60×40 cm (versão com abertura lateral)



Descrição

Redescubra a qualidade e os sabores da tradição. É o equipamento ideal para cozeduras rápidas, mas com resultados ótimos, indicado para pequenas padarias e pastelarias. Regenerar pão congelado, mas também preparar brioches perfumados, vazios ou recheados: com a funcionalidade de vapor direto, poderá adaptar o forno a todas as necessidades de cozedura. O processo de limpeza da câmara de cozedura é simplificado
e imediata graças à prática abertura lateral. Vapor: direto, com regulação através de um seletor rotativo de 5 posições.

Dimensões

Dimensões exteriores	784x752x634 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 +270 °C
Tensão	400 V
Tipo de cozedura	ventilada