Bacalhau: 4472

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



Descrição

Ideal para todas aquelas pequenas padarias e pastelarias que pretendem oferecer produtos apetitosos e cozidos na perfeição. Poderá cozer brioches vazias ou recheadas, mas também preparar pãezinhos estaladiços e folhados perfumados: a funcionalidade de vapor direto permite satisfazer todas as necessidades de cozedura. O painel de comando digital, com os seus 99 programas, permite-lhe cozinhar em 4 fases de forma simples e intuitiva. O processo de limpeza da câmara de cozedura torna-se simples e imediato graças à prática abertura lateral, que também facilita a remoção das tabuleiras. VaporDireto com regulação automática através de um seletor digital de 10 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