Bacalhau: 4760

Forno elétrico digital ventilado para 4 tabuleiros de 60×40 cm ou GN 1/1, com convecção a vapor, 84×91×67h cm, 5,45 kW, com sonda de temperatura no centro



Descrição

Forno profissional e de alto desempenho, com ventilação por convecção e injeção de água na câmara, de elevada potência e design linear e minimalista. Adequado para a cozedura de pastelaria, gastronomia, snacks, pizza, carne, peixe e pão.

Graças a este forno, poderá obter resultados extraordinários na cozinha:

- Programar e guardar as receitas

- Definir o **vapor direto** com precisão para manter macios os seus assados e os pratos preferidos dos seus clientes!

- Detetar a temperatura interna exata dos alimentos com a **sonda de temperatura no centro**!

- Regular a temperatura entre 50 °C e 280 °C no ecrã e ser avisado quando a cozedura terminar através de um alarme sonoro!

- Utilizar tabuleiros com as dimensões clássicas Gastronorm (GN 1/1) para **restauração** ou 60x40 cm para **pastelaria** e **padaria**, graças às guias bivalentes incluídas.

- Mantenha a temperatura homogénea em toda a câmara: os **dois motores de ventilação bidirecionais** de maior potência criarão, de facto, um ambiente ideal para qualquer tipo de cozedura.

Pontos fortes:

- 100% Fabricado em Itália

- Adequado para funcionamento contínuo

- Cozedura Delta-T

- Sonda de temperatura no centro

- Função de arrefecimento no final da cozedura

- Bandeja de recolha de condensação na porta

- Vapor direto

- Comandos digitais

- Possibilidade de programar até 9 receitas

- Cantos internos arredondados e vidro interno que se abre para facilitar a limpeza

- Câmara e estrutura totalmente em aço inoxidável

Nota: Tabuleiros e grelhas não incluídos; selecione-os entre os acessórios opcionais

Dimensões

Dimensões da embalagem	880x955x820 mm

Dimensões exteriores	840x910x670 mm
Dimensões internas	680x520x360 mm
Distância entre tabuleiros	80 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	4 600 x 400 mm - (gn 1/1)
Frequência	50/60 Hz
Intensidade de corrente	24.8 A
Peso com embalagem	101 kg
Peso líquido	79 kg
Potência elétrica	5,45 kW
Tensão	400 V