Bacalhau: 119890183279067

Forno elétrico digital com autolimpeza, ventilado, para 10 tabuleiros de 60×40 cm ou GN 1/1, com convecção a vapor, 92×84,5×116h cm, 12,7 kW, com sonda de temperatura no centro



Descrição

Por que razão comprá-lo?

Este **forno elétrico combinado** representa uma solução completa para quem deseja obter resultados de cozedura perfeitos em qualquer contexto profissional. Foi concebido para aliar **eficiência, versatilidade e tecnologia avançada**, garantindo uniformidade de calor, poupança de energia e facilidade de utilização graças aos **comandos digitais intuitivos**. Ideal para restaurantes, cantinas e cozinhas profissionais, assegura **um elevado desempenho** e uma manutenção simples graças ao **sistema de autolimpeza integrado**.

Características principais

- **Corpo inteiramente em aço inoxidável**
  Fabricado com materiais de alta qualidade, o forno garante **robustez, higiene e durabilidade**. O aço inoxidável resiste a temperaturas elevadas e garante uma limpeza rápida e segura, mesmo com utilização intensiva diária.
- **Capacidade para 10 tabuleiros de 60x40 cm ou GN 1/1**
  Oferece uma ampla capacidade de cozedura, perfeita para gerir simultaneamente várias preparações, otimizando tempos e produtividade.
- **Cozedura combinada por convecção e vapor**
  A **função de vapor** permite manter os alimentos macios e suculentos, enquanto a **cozedura com ar quente** garante uma textura estaladiça e um dourado perfeito. As duas modalidades podem ser utilizadas **alternadamente**, consoante a receita.
- **Sistema de limpeza automática**
  O programa de **autolimpeza integrado** elimina resíduos de gordura e impurezas, mantendo a câmara de cozedura sempre perfeitamente higienizada e pronta a utilizar, com uma poupança de tempo significativa.
- **Comandos digitais**
  Os **comandos digitais** garantem **precisão**, **eficiência** e **segurança**, permitindo gerir **a temperatura** e **os tempos** com exatidão, **programar cozeduras automáticas** e utilizar**uma interface intuitiva** e **fácil de limpar**.
- **Sonda de temperatura no centro:** monitoriza com precisão a temperatura interna dos alimentos, garantindo uma cozedura perfeita mesmo para preparações delicadas.

Ficha técnica

- **Alimentação:** Elétrica
- **Abertura:** frontal
- **Capacidade das tabuleiras:** 10 tabuleiras de 60x40 cm ou GN 1/1
- **Comandos:** digitais
- **Potência elétrica:** 12,7 kW
- **Tensão:** 230/400 V
- **Peso:** 135 kg
- **Dimensões exteriores:** 92 x 84,5 x 116 (altura) cm

Dimensões

Dimensões da embalagem	880x955x1300 mm
Dimensões exteriores	920x845x1160 mm
Dimensões internas	660x460x840 mm
Distância entre tabuleiros	75 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	10 600x400 / 10 gn 1/1
Frequência	50/60 Hz
Peso com embalagem	160 kg
Peso líquido	135 kg
Potência elétrica	12,7 kW
Tensão	230 V, 400 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Sonda no coração