Bacalhau: 12347022013

Forno elétrico combinado para 6 tabuleiros GN 1/1, com convecção a vapor e comandos digitais, 18 kW



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.

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 6 tabuleiros GN 1/1**
  Oferece uma ampla capacidade de cozedura, perfeita para gerir simultaneamente várias preparações, otimizando tempos e produtividade.
- **Caldeira de vapor integrada**
  A caldeira de vapor integrada garante uma produção constante e precisa de vapor para cozeduras mais delicadas e profissionais.
- **Aquecimento por ar quente a 360°**
  A distribuição uniforme do calor garante **cozeduras homogéneas** em todos os níveis, reduzindo ao mínimo os tempos de preparação e melhorando a qualidade dos pratos.
- **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 crocante e um dourado perfeito. As duas modalidades podem ser utilizadas **alternadamente**, consoante a receita.
- **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**.
- **Lâmpadas halógenas de alta resistência**
  Proporcionam uma **visibilidade interior perfeita**, mesmo durante cozeduras a altas temperaturas, melhorando o controlo visual das preparações sem necessidade de abrir a porta.
- **Sonda de temperatura no centro:** monitoriza com precisão a temperatura interna dos alimentos, garantindo uma cozedura perfeita mesmo para preparações delicadas.
- **Lavagem manual**
  Está também disponível a função de **lavagem manual**, útil para um controlo direto da limpeza interna.

Ficha técnica

- **Alimentação:** Elétrica
- **Abertura:** frontal
- **Capacidade das bandejas:** 6 GN 1/1
- **Comandos:** digitais
- **Potência elétrica:** 18 kW
- **Potência térmica:** 9 kW
- **Potência de vapor: 9** kW
- **Temperatura de funcionamento:** 0 a 350 °C
- **Tensão:** 400 V
- **Peso:** 113 kg
- **Dimensões exteriores:** 84,7 x 77,1 x 81,2 h cm

Dimensões

Dimensões exteriores	817x771x812 mm

Ficha técnica

Abertura	frontal
Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	6 GN 1/1
Comandos	digital
Frequência	50 Hz
Peso líquido	113 kg
Potência de vapor	9 mm
Potência elétrica	18 kW
Potência térmica	9 kW
Temperatura de funcionamento	0 +350 °C
Tensão	400 V