**Bacalhau: 12347022236**

# Forno elétrico combinado para 10 tabuleiros GN 1/1, com convecção a vapor e comandos manuais, 27 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. 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 10 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.
- **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.
- **Comandos mecânicos e lavagem manual adicional**
  oferecem total flexibilidade e segurança operacional, permitindo gerir todas as funções também manualmente.

### Ficha técnica

- **Alimentação:** Elétrica
- **Abertura:** Frontal
- **Capacidade de tabuleiros:** 10 GN 1/1
- **Comandos:** manuais
- **Potência elétrica:** 27 kW
- **Potência térmica:** 18 kW
- **Potência de vapor:** 9 kW
- **Temperatura de funcionamento:** 0 a 350 °C
- **Tensão:** 400 V
- **Peso:** 198 kg
- **Dimensões exteriores:** 84,7 x 77,2 x 107,2 h cm

### Dimensões

| | |
|---|---|
| Dimensões exteriores | 847x772x1072 mm |

**Ficha técnica**

| | |
|---|---|
| Abertura | frontal |
| Alimentação | Elétrico |
| Capacidade das tabuleiras | 10 de janeiro de 1/1 |
| Comandos | manípulo |
| Frequência | 50 Hz |
| Peso líquido | 198 kg |
| Potência de vapor | 9 mm |
| Potência elétrica | 27 kW |
| Potência térmica | 18 kW |
| Temperatura de funcionamento | 0 +350 °C |
| Tensão | 400 V |