Bacalhau: 12347023235

Forno elétrico combinado com autolimpeza para 10 tabuleiros GN 1/1, com convecção a vapor e comandos digitais, 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 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 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.
- **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 .** Possibilidade de selecionar até **50 menus predefinidos.**
- **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.
- **Serviços OEM disponíveis**
  O forno pode ser personalizado de acordo com necessidades de produção específicas, oferecendo **flexibilidade e adaptabilidade** às necessidades de cada atividade profissional.
- **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 bandejas:** 10 GN 1/1
- **Comandos:** digitais
- **Potência elétrica:** 27 kW
- **Potência térmica:** 18 kW
- **Potência de vapor:** 9 kW
- **Temperatura de funcionamento:** 0 a 350 °C

- **Tensão:** 400 V
- **Peso:** 133 kg
- **Dimensões externas:** 84,7 x 83,6 x 111,9 h cm

Dimensões

Dimensões da embalagem	950x950x1250 mm
Dimensões exteriores	847x836x1119 mm

Ficha técnica

Abertura	frontal
Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	10 de janeiro de 1/1
Comandos	digital
Frequência	50 Hz
Peso com embalagem	155 kg
Peso líquido	133 kg
Potência de vapor	9 mm
Potência elétrica	27 kW
Potência térmica	18 kW
Temperatura de funcionamento	0 +350 °C
Tensão	400 V