Bacalhau: 1257900152

Forno profissional de convecção com botão de regulação elétrico, para 3 tabuleiros de 60×40 cm



Descrição

Por que razão comprá-lo?

Escolher este forno de convecção significa apostar numa solução versátil, fiável e fácil de utilizar, perfeita para quem deseja otimizar o tempo e a qualidade na cozinha. Graças à combinação entre ventilação avançada e gestão da humidade, permite obter resultados profissionais numa vasta gama de preparações, desde produtos de padaria até aos produtos de forno mais delicados, melhorando a produtividade diária sem complicações.

Características principais

- **Cozedura por convecção com gestão da humidade**
  Este forno utiliza um sistema de ventilação interna que distribui o calor de forma uniforme por todas as tabuleiras, garantindo cozeduras homogéneas mesmo com cargas completas. A possibilidade de controlar a humidade interna permite obter resultados perfeitos tanto para produtos estaladiços como para preparações macias e fofas.
- **Controlos intuitivos com botões rotativos**
  Os botões tornam a utilização do forno extremamente simples e imediata, ideal tanto para operadores experientes como para quem procura um equipamento prático e rápido. O ajuste manual permite um controlo preciso das configurações sem necessidade de sistemas digitais complexos.
- **Tecnologia Air Plus para uma distribuição ideal do ar**
  O sistema **Air Plus** garante uma circulação de ar constante e uniforme no interior da câmara de cozedura, evitando zonas frias ou sobreaquecidas. Isto traduz-se numa elevada qualidade de cozedura e em resultados sempre replicáveis.
- **Steam Plus para humidade controlada**
  Graças à função **Steam Plus**, é possível introduzir a quantidade certa de humidade durante a cozedura. Esta tecnologia é particularmente útil para produtos de padaria, como pão e brioches, contribuindo para melhorar o desenvolvimento, o aroma e a textura.
- **Dry Plus para a remoção da humidade**
  O sistema **Dry Plus** permite eliminar o excesso de humidade da câmara de cozedura, favorecendo a formação de uma crosta crocante e acabamentos perfeitos, sobretudo em produtos como pizza, focaccia e pastelaria seca.

Ficha técnica

- **Dimensões exteriores:** 80x77,4x42,9h cm
- **Alimentação:** Elétrica
- **Capacidade:** 3 tabuleiros de 60x40 cm
- **Espaçamento entre tabuleiros:** 7,5 cm
- **Peso:** 40 kg
- **Tensão:** 220-240 V
- **Potência elétrica:** 3,3 kW
- **Frequência:** 50/60 Hz
- **Tipo de ficha:** Schuko

Nota: Para este produto, é obrigatória a seleção do opcional «Assistência e mão-de-obra». Não é permitida a compra do forno sem este serviço.

Dimensões

Dimensões das tabuleiras	600x400 mm
Dimensões exteriores	800x774x429 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Frequência	50/60 Hz
Peso líquido	40 kg
Potência elétrica	3,3 kW
Tensão	230 V