Bacalhau: 5739

Forno com carrinho rotativo para carrinhos de 60×80×2h cm - 1 carrinho com 18+18 tabuleiros



Descrição

Forno rotativo elétrico que garante uma uniformidade perfeita na cozedura, para qualquer tipo de produto, desde a primeira até à última tabuleira. O permutador de calor, fabricado com aços especiais refratários resistentes a altas temperaturas, foi concebido para proporcionar um elevado rendimento térmico, obtendo assim o máximo rendimento com o mínimo consumo de energia. Todos os equipamentos responsáveis pela circulação do ar e pelo movimento do carrinho estão localizados na parte superior do forno, que é facilmente acessível; consequentemente, todas as operações de manutenção são, por isso, consideravelmente simplificadas. O vaporizador, de alto rendimento, é controlado por um dispositivo automático e possui um tempo de vaporização regulável de zero a 60 segundos. Tanto a fachada exterior como as partes internas da câmara de cozedura são inteiramente em aço inoxidável. Os quadros de comando e as instalações elétricas estão em conformidade com a normativa CE e utilizam exclusivamente componentes de alta qualidade. Superfície de cozedura: 17,25 m². Produção: 235 kg/h.

Dimensões

Dimensões das tabuleiras	600x800x20 mm
Dimensões exteriores	1910x2560x2200 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	36
Peso líquido	1950 kg
Potência elétrica	3,50 kW
Potência térmica	81.5 kW