Bacalhau: 5703

Forno a gás (metano) de convecção com humidificação, para 4 tabuleiros 2/3 GN



Descrição

Forno a gás de convecção com humidificação para 4 tabuleiros 2/3 GN. Estrutura e câmara de cozedura inteiramente em aço inoxidável AISI 430. A câmara de cozedura, com bordas arredondadas em conformidade com as normas de segurança e higiene, foi concebida para oferecer o máximo em termos de desempenho e praticabilidade. Inclui sempre um motor sem marcha-atrás, com uma ventoinha especialmente concebida para garantir a uniformidade na distribuição do calor. Equipado com iluminação interna e sempre acompanhado de suportes para tabuleiros e uma grelha GN2/3. A porta tem abertura lateral, vidro duplo, fecho com esferas e junta de vedação: concebida para garantir o máximo rendimento do forno e, ao mesmo tempo, a segurança no contacto com a superfície exterior.

Dimensões

Dimensões da embalagem	700x700x760 mm
Dimensões exteriores	620x645x615 mm
Distância entre tabuleiros	70 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Capacidade das tabuleiras	4
Frequência	60 Hz
Peso com embalagem	55 kg
Peso líquido	46 kg
Potência do gás	4 kW
Potência do grelhador	1.8 kW
Tensão	230 V