Bacalhau: 5705

Forno elétrico de convecção com humidificação para 4 tabuleiros 2/3 GN



Descrição

Forno elétrico 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	750x750x700 mm
Dimensões exteriores	620x600x580 mm
Distância entre tabuleiros	70 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Frequência	60 Hz
Peso com embalagem	50 kg
Peso líquido	44 kg
Potência do grelhador	1.8 kW
Potência elétrica	3 kW
Tensão	230 V