

Forno a vapor com convecção 5x GN 2/3 Snack code: 219911

Caixa em aço inoxidável 18/0.

Câmara em aço inoxidável 18/8.

Porta de vidro duplo e resistente ao calor.

Porta articulada à direita com iluminação LED interna energeticamente eficiente.

1 ventilador com inversão automática.

Gera vapor pulverizando água diretamente na ventoinha.

Controlo de 5 níveis de vapor ajustável de 0-100%.

Controlo de temperatura com um termóstato mecânico.

Intervalo de temperatura: 100°C a 270°C.

Temporizador: ajustável de 0 a 120 minutos.

Adequado para 5 tabuleiros GN 2/3, não incluídos no conjunto.

Ligação de água: 3/4"

Saída de drenagem: Ø30 MM, COM DRENAGEM INTEGRADA DA CÂMARA.

Espaçamento do suporte do tabuleiro: 80 mm.

Guias para recipientes GN removíveis.

- + Circulação uniforme do calor através de uma ventoinha de inversão automática.
- + Cozedura precisa com controlo de vapor de 5 níveis.
- + Limpeza fácil com guias removíveis e dreno integrado.



CÃ³digo	V	W	LxWxH (W)
219911	230	3200	550x754x(H)662