

Forno a vapor com convecção 5 x GN 2/3 Snack code: 219942

Câmara em aço inoxidável 18/8.
Vidro duplo resistente ao calor com junta para uma vedação segura.
Porta articulada à direita com iluminação LED interna energeticamente eficiente.
Painel de controlo com ecrã tátil de fácil utilização.
Inclui 99 definições de cozedura programáveis.
Controlo de temperatura com sonda digital.
Intervalo de temperatura: 30–270 °C.
Controlo do nível de vapor ajustável de 10–100%.
Inclui função de pré-aquecimento com definições manuais e opção de início tardio (até 24 horas).

Gera vapor pulverizando água diretamente na ventoinha.
Ligação de água: 3/4".
Saída de drenagem: ø30 mm com dreno interno.
Adequado para 5 tabuleiros GN 2/3, não incluídos no conjunto.
Equipado com um ventilador de inversão automática.
Classe à prova de água IPX4.
Distância entre suportes de tabuleiros: 80 mm.
Guias para recipientes GN removíveis.
GN 2/3 pode ser comprado separadamente.

- + Inclui uma função de pré-aquecimento e uma ventoinha de inversão automática para uma cozedura uniforme
- + Opção para atrasar o início até 24 horas
- + Opções de cozedura versáteis com 99 definições programáveis e níveis de vapor ajustáveis
- + Câmara em aço inoxidável de alta qualidade, fácil de limpar
- + Sonda para cozedura precisa



Código	V	W	LxWxH (W)
219942	230	3200	550x754x(H)662