

Forno “Cook and hold” code: 225479

Projetado para cozinhar em baixa temperatura, reaquecimento suave e manutenção.

Cozimento controlado por sonda de temperatura central para resultados internos precisos.

Sonda de temperatura central ajustável; o cozimento termina quando a temperatura alvo é atingida.

Mudança automática para modo de manutenção após o cozimento.

Operação eficiente em termos de energia graças ao isolamento térmico de alta qualidade.

Distribuição uniforme de calor.

A temperatura da câmara pode ser ajustada em incrementos de 1°C, de 30°C até 120°C.

A temperatura do núcleo pode ser ajustada de 25°C até a temperatura da câmara.

A temperatura de manutenção pode ser ajustada de 25°C até a temperatura do núcleo.

Temporizador ajustável até 60 horas para processos de cozimento longos.

Controle manual de ventilação para resultados suculentos ou crocantes.

Configuração digital e leitura do tempo, dos valores definidos e das temperaturas atuais da câmara/núcleo.

Guias laterais universais para recipientes GN 1/1 e tabuleiros de 600x400 mm.

Acomoda 3 recipientes GN 1/1 ou tabuleiros de 600x400 mm.

Pegas laterais embutidas.

Pegas externas extras para posicionamento seguro.

Porta reversível com configuração de dobradiça à esquerda ou à direita.

-  O controle de ventilação manual permite aberturas abertas para texturas crocantes e aberturas fechadas para resultados suculentos e macios.
-  O forno muda automaticamente para o modo de manutenção após o cozimento.
-  A sonda de temperatura central garante cozimento interno preciso.
-  Acomoda recipientes GN 1/1 e tabuleiros de 600x400 mm em um design compacto de bancada.
-  Design eficiente em termos de energia com isolamento de alta qualidade para minimizar a perda de calor enquanto preserva o rendimento.



CÃdigo	V	W	LxWxH (W)
225479	230	1200	495x690x(H)413