

Forno de convecção para padaria com humidificação

4x 600x400 code: 225516

Caixa e câmara em aço inoxidável 18/8.

A câmara do forno é prensada com cantos arredondados para facilitar a limpeza.

A porta de vidro é fria ao toque graças às duas camadas de vidro com ventilação por gravidade entre elas e dobradiças na parte inferior.

O painel de vidro interior pode ser removido para facilitar a limpeza.

Vedação da porta em silicone espesso, montada na caixa para facilitar a manutenção.

Câmara equipada com iluminação LED para uma visão clara do processo.

Câmara do forno isolada para manter o calor no interior, segura e energeticamente eficiente.

Acomoda 4 tabuleiros de 600x400 mm, não incluídos no conjunto.

A temperatura pode ser ajustada de 100°C a 260°C.

O temporizador pode ser ajustado para até 120 minutos, com operação contínua possível.

Classificação de proteção contra água: IPX3. Injeção indireta de vapor, controlada com uma bomba de pressão, pulveriza água na câmara. 2 ventiladores, não reversível.

Distância entre os suportes do tabuleiro: 73 mm.

- + Eficiência energética e bem isolado
- + Amplo intervalo de temperatura e potência ótima do forno – possibilidade de preparar vários pratos com excelente sabor num instante
- + Design moderno e contemporâneo com botões elegantes e pega sólida
- + Mantém o sabor, a textura e o aroma dos pratos delicados graças à função de humidade
- + Aço inoxidável – fácil de limpar



Código	V	W	LxWxH (W)
225516	230	3400	783x755x(H)634