

code: 229613

Fabricado em aço inoxidável 18/8.

Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.

Equipado com iluminação LED e isolamento térmico – energeticamente eficiente e seguro.

Tabuleiro de recolha de gotas de condensação com dreno integrado na porta.

Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:

Porta de vidro duplo, fria ao toque – com ventilação por gravidade entre camadas.

A porta pode ser trancada em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.

Articulada no lado direito.

Painel de vidro interior removível.

Junta de silicone montada no compartimento.

AirFlow+ – o defletor redesenhado garante uma circulação de ar ideal, independentemente da colocação dos alimentos.

Humid+ – o sistema de água fornece água diretamente atrás da ventoinha, proporcionando uma humidade elevada, minimizando o consumo de água.

Classificação de proteção contra água: IPX4.

Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de esgotos.

Entrada de água: 3/4", saída de drenagem: Ø30 mm (incluindo drenagem da câmara).

Painel de controlo grande com ecrã tátil de 7 polegadas.

Intervalo de temperatura: 30°C a 270°C.

Temporizador: até 11 horas e 59 minutos ou funcionamento contínuo.

Modos de cozedura: convecção, vapor e combinação (convecção + vapor).

Velocidade do ventilador: 3 velocidades, modo normal, modo semiestático.

Vapor gerado por pulverização direta na ventoinha, controlado eletronicamente em 10 passos (0–100%).

Armazene até 100 receitas, cada uma com até 10 passos.

Cozedura de vários níveis – prepara diferentes pratos nas mesmas condições com temporização independente.

Funcionalidades adicionais:

Pré-aquecimento – aquece até 30°C acima da temperatura definida.

Manter – mantém automaticamente a temperatura de servir após o fim do programa.

Armário de conservação – mantém os alimentos quentes e húmidos até serem servidos.

Arrefecimento – arrefecimento rápido da câmara para iniciar rapidamente novos processos a temperaturas mais baixas.

Prova – condições ideais de temperatura e humidade para levedar massa.

Início diferido – agende o arranque com até 24 horas de antecedência.

Sonda Delta-T – cozedura de precisão monitorizando a temperatura interna dos alimentos.

Porta USB – carregamento/transferência fácil de receitas e dados HACCP. Carrinho compatível com o forno: 817643.



ESPECIFICAÇÕES

Painel de controlo	Digital
Número de ventoinhas	4
Tamanhos que cabem	GN11
Potência (entrada) (W)	31000
Número de portas	1
Comprimento (mm)	930
Largura (mm)	1035
Altura (mm)	1900
Dimensões	930x1035x(H)1900
Materiais principais	Metais, Vidro
Materiais	Vidro de painel duplo, Aço inoxidável 18/0
Material interno	Aço inoxidável 18/8

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

EAN	8711369229613
Código Intrastat	85166090

Tipo de embalagem	Caixa
Sonda	Sim
Programável	Sim
Espaçamento entre tabuleiros (mm)	66
Peso do artigo (kg)	247.2
Comprimento interno (mm)	710
Largura interna (mm)	551
Altura interna (mm)	1440
Capacidade máx.	4
Unidade de capacidade máx.	kg/tabuleiro

País de origem	Itália
Quantidade de embalagem do GS1	1