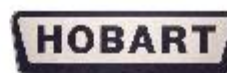


FORNO COMBINADO ELÉTRICO MODELO ECOMAX FEMD067SC

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA



FORNO COMBINADO ELÉTRICO ECOMAX MODELO FEMD67SC PARA 06 RECIPIENTES GASTRONORM 1/1



Projetados para assar, grelhar, gratinar, cozinhar (ar quente + vapor), cozer lentamente alimentos no vapor e regenerar alimentos para o consumo imediato.

Produzidos com aço inoxidável de alta qualidade e painel controle simples e extremamente fácil de operar.

Estes equipamentos são versáteis e dotados de cinco importantes funções:

1 - Cozimento a vapor: o alimento é cozido delicadamente sem alterar o sabor natural, a textura e a cor dos alimentos. Dispensa a manipulação e água durante a cocção (exceto arroz e macarrão seco).

Completo em funções, inclusive com sensor de núcleo standard, simples de operar com comandos analógicos, porta de vidro duplo com auto-ventilação, duas travas na porta numa única maçaneta.

Resultado: avançado e moderno equipamento com o menor índice de complexidade já visto.

CAPACIDADE MECÂNICA:

6 recipientes gastronorms 1/1 de 65 mm de profundidade

DIMENSÕES (mm):

Largura: 868

Profundidade: 746

Altura: 805

EMBALAGEM:

L x P x H (mm): 950 x 820 x 830

Peso Bruto (kg): 120

CONSUMOS & ECONOMIAS:

Eletricidade (kW): 8

BENEFÍCIOS:

- Carnes mais suculentas, de maior rendimento pois perdem menos peso no processo combinado.
- Legumes com textura e coloração naturais.
- Versatilidade: diferentes preparações no modo vapor.
- Baixo consumo de óleo – fritura saudável.

DADOS TÉCNICOS:

- VOLTAGENS (V): 220 ou 380/60/3

EQUIPAMENTO PADRÃO:

- termômetro sensor de núcleo.
- Trilhos removíveis.
- Mangueira para limpeza da câmara.

Nota:

O fabricante se reserva ao direito de realizar modificações técnicas sem prévio aviso.