

Forno Combinado Elétrico FEMD 207 SC



Ideal para padarias, restaurantes e cozinhas industriais, o forno combinado elétrico Ecomax FEMD 207 SC é um equipamento fácil de usar (painel analógico), de limpar e ainda apresenta dispositivos que garantem maior segurança ao operador, como porta de vidro duplo, travas e sistema de autoventilação.

Confira abaixo todos os diferenciais técnicos.

CAPACIDADE MECÂNICA

- 10 recipientes gastronorms de 2/1 por 65 mm de profundidade;
- Ou 20 recipientes gastronorms de 1/1 por 65 mm de profundidade;
- Ou na posição horizontal com 2 recipientes gastronorms por trilho.

DIMENSÕES (mm)

- Largura: 1.340;
- Profundidade: 995;
- Altura: 1.010.

EMBALAGEM (mm)

- Largura: 1.150;
- Profundidade: 1.100;
- Altura: 1.200.

PESO BRUTO

- 300 kg.

CONSUMO E ECONOMIA

- Eletricidade: 24 kw.

BENEFÍCIOS

- Carnes mais suculentas e 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 de sensor de núcleo;
- Trilhos removíveis;
- Mangueira para limpeza da câmara.

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