

FORNO COMBINADO A GÁS MODELO ECOMAX FGMD207SC



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:

10 recipientes gastronorms **2/1** de 65 mm de profundidade ou 20 recipientes gastronorms 1/1 de 65 mm de profundidade. (HORIZONTAL: 2 recipientes gastronorms por trilho)

DIMENSÕES (mm):

Largura: 1.340

Profundidade: 995

Altura: 1.010

EMBALAGEM:

L x P x H (mm): 1.500 x 1.100 x 1.200

Peso Bruto (kg): 300

CONSUMOS & ECONOMIAS:

GLP: 2,2 kg por hora.

Natural: 3,5 m³ por hora.

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): 220/60/1

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.