

FORNO CONVETOR MISTO A GÁS COM CALDEIRA, 10 GN1/1 EB101G

Ref: 1101.781.006
 Bonnet



6 modos de confeção: convecção 0 a 250°C; vapor saturado: vapor até 105°C; misto de 30°C a 250°C (com humidade ajustável de 0 a 100%); baixa temperatura: vapor de 30°C a 97°C; vapor de alta temperatura: vapor de 99°C a 105°C; regeneração

100 programas disponíveis com 18 pré-definidos

Velocidade do ventilador regulável de 5% a 100% com inversão de marcha automática

Ajuste da humidade de 0 a 100%

Pré-aquecimento automático

Função de manutenção de temperatura

Arrefecimento automático da câmara do forno

Redução rápida da temperatura da câmara com porta fechada.

Limpeza automática com enxaguamento integrado

Possibilidade de interromper a lavagem do forno

TwinControl: duplicação das funções essenciais. Se a caldeira avariar o forno não pára e passa para o modo de injeção direta

Sistema de Core Control: otimização do consumo de energia e regulação da potência adaptada à carga.

Fornecido com porta USB, sonda de coração e 1 embalagem de detergente líquido.

CARACTERÍSTICAS

Refeições por dia	240
Dimensões (LPA)	920x846x1069 mm
Dimensões câmara (LPA)	630x535x722 mm
Distância entre guias	67 mm
Potência total	23 kW (Gás) + 3.3 kW (Elétrica)
Alimentação elétrica	230V/1/50Hz

Consumo gás (G20)	2.43 m3/h
Consumo gás (G30/31)	1.81 / 1.79 kg/h
Peso	125 kg
Dimensões de embalagem	960x1000x1235 mm
Peso bruto	165 kg