

FORNO CONVETOR MISTO A GÁS COM CALDEIRA, 20 GN2/1 EB202G

Ref: 1101.781.008
 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

Equipado com trolley e 3 ventiladores

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



CARACTERÍSTICAS

Refeições por dia	840
Dimensões (LPA)	990x1187x1947 mm
Dimensões câmara (LPA)	630x860x1446 mm
Distância entre guias	65 mm
Potência total	68.5 kW (Gas) + 0.7 kW (Eléctrica)

Alimentação elétrica	230V/1/50Hz
Consumo gás (G20)	7.25 m3/h
Consumo gás (G30/31)	5.4 / 5.33 kg/h
Peso	310 kg + 48 kg