

FORNO RATIONAL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Auxílio de posicionamento para sonda de temperatura de núcleo
- 1.200 programas com até 12 etapas de programação livre
- Vaporização Manual
- Vaporização com 3 níveis programáveis, de 30°C - 260° com ar quente ou em combinação
- 5 Velocidades de circulação de ar, programáveis
- 5 níveis de fermentação, programáveis
- Cool down para arrefecimento rápido e seguro da câmara de confeção
- Medidor do consumo de energia - consumo de energia (diário ou após o processo de cozimento)
- Fornecimento de energia de acordo com a necessidade
- Sistema de extração de gordura por centrifugação sem filtro de gordura adicional
- Bandeja de coleta de gotas com drenagem permanente mesmo com a porta aberta



	Largura	Profundidade	Altura	Peso	Consumo	Voltagem	Refeições por dia
Elétrico	1069mm	976mm	1042mm	182Kg	36,7kW	400V	150-300
Gás	1069mm	976mm	1042mm	196Kg	45 -50kW	230V	150-300

*Mais características disponíveis sob pedido