

FICHA TÉCNICA

Referência 1332581006

Designação FORNO CONVECTOR C/6 TB 60x40CM P/GN53x32.5 90X129X89CM 6.5KW

FORNO CONVECTOR

CONVECTION OVEN

FOUR CONVECTEUR



Modelo

ASD-6C



Referência	Medidas LxPxA (mm)	Capacidade	Cor	Temperatura	Produção	Pack	EAN
1332581006	900x1290x890	6 TAB. 60x40cm	-	20~300°C	-	01/001	
Potência	Voltagem	Freq.	Rotações	Lâmina	Esp. do corte	Peso	
6,5KW	380V	50HZ	-	-	-	185KG	5603700255067

ANOTAÇÕES

Forno Elétrico de Convecção de Ar Quente com 6 tabuleiros 60x40 cm (fornecidos). Também pode ser usado com GN's.
Design compacto com grande capacidade.
Medida interior da câmara: 470x870x710 mm.
Exterior e interior de aço inoxidável 201 de alta qualidade.
Com painel de controle inteligente de operação fácil e controle preciso do tempo, do vapor, e da temperatura.
Controlo independente dos elementos de aquecimento superior e inferior.
Aquecimento uniforme graças à circulação constante de ar quente 3D.
Proteção contra sobretemperatura.
Função de injeção de vapor, para melhor sabor dos alimentos.
Porta em vidro temperado duplo com desempenho de isolamento térmico e resistência a altas temperaturas.
Camada de isolamento com boa preservação de calor, o que torna mais eficiente o consumo de energia.
Ideal para panificação, pastelaria e todo o tipo de cozinha comercial.

NOTES

Hot Air Convection Electric Oven with 6 trays 60x40 cm (supplied). Can also be used with GNs.
Compact design with large capacity.
Internal chamber dimensions: 470x870x710 mm.
High quality 201 stainless steel exterior and interior.
With intelligent control panel for easy operation and precise control of time, steam and temperature.
Independent control of upper and lower heating elements.
Uniform heating thanks to constant 3D hot air circulation.
Overtemperature protection.
Steam injection function for better food flavor.
Double tempered glass door with thermal insulation performance and high temperature resistance.
Insulation layer with good heat preservation, which makes energy consumption more efficient.
Ideal for bakery, confectionery and all types of commercial kitchens.

REMARQUES

Four électrique à convection naturelle avec 6 plaques 60x40 cm (fournies). Compatible avec les plaques GN.
Conception compacte et grande capacité.
Dimensions intérieures de la chambre de cuisson : 470x870x710 mm.
Extérieur et intérieur en acier inoxydable 201 de haute qualité.
Panneau de commande intelligent pour une utilisation facile et un contrôle précis du temps, de la vapeur et de la température.
Contrôle indépendant des résistances supérieure et inférieure.
Chauffage uniforme grâce à une circulation de air chaud 3D constante.
Protection contre la surchauffe.
Fonction de injection de vapeur pour une saveur optimale.
Porte double en verre trempé offrant une isolation thermique performante et une résistance aux hautes températures.
Couche isolante assurant une bonne conservation de la chaleur, pour une consommation énergétique optimisée.
Idéal pour les boulangeries, les pâtisseries et tous types de cuisines professionnelles.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE CE

Este produto cumpre com as seguintes diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho:



2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos.

2014/30/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à compatibilidade eletromagnética.

2014/35/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.

2009/125/CE, relativa à criação de um quadro para definir os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados como consumo de energia.

EQUIPAMENTOS
CONFEÇÃO
FOGÕES | FORNOS

EQUIPMENTS
MEALS MAKING
GAS COOKERS | OVENS

ÉQUIPEMENTS
CONFISERIE
POÊLES | FOURS