

# FICHA TÉCNICA

**Referência** 13325810101

**Designação** FORNO ELECT.TRIF. COMBI P/10 GN 1/1 850X770X1050MM 18.6KW

FORNO CONVECTOR COMBI


COMBI CONVECTOR OVEN

FOUR À CONVECTEUR COMBI



**Modelo**  
**AS-CO10**



Referência	Medidas LxPxA (mm)	Capacidade	Cor	Temperatura	Produção	Pack	EAN
13325810101	850x770x1050	10 GN 1/1	-	30~300°C	-	01/001	
Potência	Voltagem	Freq.	Rotações	Lâmina	Esp. do corte	Peso	
18,6KW	400V	50HZ	-	-	-	-	

## ANOTAÇÕES

O forno COMBI é um equipamento que trabalha com calor seco com circulação de ar, com calor húmido e com vapor.  
Permite grelhar, assar, cozer, cozer a vapor, estufar, escaldar ou escalfar todo o tipo de alimentos, como carne, peixe, aves, legumes, sobremesas e produtos de panificação, tudo num espaço inferior a cerca de 1 m<sup>2</sup>.  
Características:  
Corpo totalmente em aço inoxidável.  
Aquecimento eficiente e rápido.  
3 modos de cozedura: Vapor (30~130%), Calor seco (30~300°C) e calor húmido (30~300°C)  
Possibilidade de armazenar 50 programas para uso frequente, facilmente editáveis. Cada programa pode ter 5 etapas de cozedura.  
Duplo temporizador: define o tempo para iniciar a cozedura e o tempo da cozedura.  
Sonda com sensor de temperatura no interior do alimento para garantir que o alimento é cozinhado.  
Função de arrefecimento.  
Função de limpeza automática.

Contentores GN não incluídos.

## NOTES

The COMBI oven is a device that works with dry heat with air circulation, with moist heat and with steam.  
Allows you to grill, bake, cook, steam, stew, poach or poach all types of foods, such as meat, fish, poultry, vegetables, desserts and baked goods, all in a space of less than 1 m<sup>2</sup>.  
Features:  
Full stainless steel body.  
Efficient and fast heating.  
3 cooking modes: Steam (30~130%), Dry heat (30~300°C) and Moist heat (30~300°C)  
Possibility to store 50 programs for frequent use, easily edited. Each program can have 5 cooking stages.  
Dual timer: sets the time to start cooking and the cooking time.  
Temperature sensor probe inside the food to ensure the food is cooked.  
Cooling function.  
Automatic cleaning function.  
GN containers not included.

## REMARQUES

Le four COMBI est un appareil qui fonctionne à chaleur sèche avec circulation de air, à chaleur humide et à vapeur.  
Permet de griller, cuire, cuire à la vapeur, mijoter, pocher ou pocher tous types de aliments, tels que viandes, poissons, volailles, légumes, desserts et produits de boulangerie, le tout dans un espace de moins de 1 m<sup>2</sup>.  
Caractéristiques:  
Corps entièrement en acier inoxydable.  
Chauffage efficace et rapide.  
3 modes de cuisson : Vapeur (30~130%), Chaleur sèche (30~300°C) et Chaleur humide (30~300°C)  
Possibilité de stocker 50 programmes pour une utilisation fréquente, facilement éditables. Chaque programme peut comporter 5 étapes de cuisson.  
Double minuterie : règle le heure de début de cuisson et le temps de cuisson.  
Sonde de capteur de température à l'intérieur des aliments pour garantir que les aliments sont cuits.  
Fonction de refroidissement.  
Fonction de nettoyage automatique.

Conteneurs GN non inclus.

## 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 eletrónicos.

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