



## FORNO MISTO CAPACIDADE 20 grelhas GN 1/1 OU 10 GRELHAS 2/1

Construído em aço inox 18/10 AISI. 304

Câmara interior com cantos arredondados.

Funcionamento a gás com aquecimento indirecto, com queimadores atmosféricos.

Comandos electromecânicos com 4 tipos de confecção:

- Convecção ar quente (temperatura máxima 270°C).
- Convecção a vapor com termóstato (temp. de 50 a 99°C).
- Vapor estático saturado c/ produção contínua (~100°C).
- Vapor ventilado, (temperatura máxima 230°C).

Visor multifunções digital de todos os parâmetros e dos valores programados (temperatura, tempo, humidificador e sonda do núcleo).

Comando de arrefecimento rápido da câmara para ciclos diferentes.

Gerador de vapor através de caldeira com 6,5 litros.

Ventilador com variador de velocidade reduzida para pratos delicados.

Equipado com duche e ciclo de limpeza semiautomático da câmara (duração ~35').

Controlo da temperatura no núcleo dos alimentos por sonda.

APROVAÇÕES / MARCAS:



EMPACOTAMENTO:    X   Caixa de Cartão    X   Embalagem de Plástico    Caixa /Cartão

PAÍS DE ORIGEM: PORTUGAL

PREÇO: EXW-PT

**Fimpex, Lda**

Praceta D. Nuno Alvares Pereira 10 – 20 AM

4450-218 Matosinhos - Portugal

Telemóvel: (+351) 919 511 871

Telf./ Fax.: (+351) 220 935 321

E-mail: geral@fimpex.pt

Website: www.fimpex.pt

[www.fimpex.pt](http://www.fimpex.pt)

In association with:

