



## FORNO MISTO VAPOR DIRECTO 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 electrónicos com 4 tipos de confecção básicas:

- 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).

Comando de regeneração programada.

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.

Ventilador com variador de velocidade reduzida para pratos delicados.

Equipado com duche de limpeza da câmara

Controlo da temperatura no núcleo dos alimentos por sonda.

Equipado com carro porta grelhas e mesa suporte

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:

