

FORNOS MISTOS GN ELÉTRICOS**CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

Fornos mistos elétricos marca ELECTROLUX – Itália, com Ciclo Convecção (Max. 300°C): sem humidade, ideal para confeccionar carne e gratinados. Em conjunto com a função de meia potência poderá realizar todos os tipos de confeitaria na área de pastelaria. Ciclo Vapor (Max. 130°C): para produtos que possam ser confeccionados em água. Ciclo Misto (Max. 250°C): ideal para a maioria das confeitarias. Ciclo Regeneração: produz as melhores condições de humidade para rapidamente aquecer os produtos, a serem regenerados (Max. 250°C). Ciclo de Confeitaria de baixa potência: para confeitarias delicadas tais como bolos. Ciclo de Limpeza automática com 4 tipos pré definidos. Fornecidos sem tabuleiros.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	AOS061EBA2	AOS101EBA2	AOS102EBA2	AOS201EBA2
Dimensões (CLA) mm	898x7915x908	898x7915x1058	1208x1065x1058	993x957x1795
Capacidade tabuleiros	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Passo entre guias	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm
Potência	10.000 W	17.500 W	25.000 W	34.500 W
Alimentação	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Peso líquido	132 Kg	156 Kg	202 Kg	284 Kg



AOS101EBA2



AOS061EBA2



AOS102EBA2



AOS201EBA2

**FORNOS MISTOS GN A GÁS****CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

Fornos mistos a gás marca ELECTROLUX – Itália, com Ciclo Convecção (Max. 300°C): sem humidade, ideal para confeccionar carne e gratinados. Em conjunto com a função de meia potência realiza todos os tipos de confeitaria na área de pastelaria. Ciclo Vapor (Max. 130°C): para produtos que possam ser confeccionados em água. Ciclo Misto (Max. 250°C): ideal para a maioria das confeitarias. Ciclo Regeneração: produz as melhores condições de humidade para rapidamente aquecer os produtos, a serem regenerados (Max. 250°C). Ciclo de Confeitaria de baixa potência: para confeitarias delicadas tais como bolos. Ciclo de Limpeza automática com 4 tipos pré definidos. Fornecidos sem tabuleiros.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	AOS061GBG2	AOS101GBG2	AOS102GBG2	AOS201GBG2
Dimensões (CLA) mm	898x7915x908	898x7915x1058	1208x1065x1058	993x957x1795
Capacidade tabuleiros	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Passo entre guias	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm
Potência	17.000 W	35.000 W	45.000 W	58.000 W
Alimentação	Gás Natural/GPL	Gás Natural/GPL	Gás Natural/GPL	Gás Natural/GPL
Peso líquido	146 Kg	160 Kg	203 Kg	312 Kg

NOTA:

+ Alimentação 230V/1N



AOS101GBG2



AOS061GBG2



AOS102GBG2



AOS201GBG2

