

FORNO CONVETORES MISTOS GN Série Skyline Premium Elétricos e a Gás

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Fornos convetores mistos 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 confeção 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 confeções. Ciclo Regeneração: produz as melhores condições de humidade para rapidamente aquecer os produtos, a serem regenerados (Max. 250°C). Ciclo de Confeção de baixa potência: para confeções delicadas tais como bolos. Ciclo de Limpeza automática com 5 tipos pré-definidos. Fornecidos sem tabuleiros.



ECOG61B2G0
EEOE61B2A0



ECOG101B2G0
ECOG102B2G0
EEOE101B2A0
EEOE102B2A0

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	EEOE61B2A0	EEOE101B2A0	EEOE102B2A0	ECOG61B2G0	ECOG101B2G0	ECOG102B2G0
Dimensões - mm (CLA)	867x775x808	867x775x1058	1090x971x1058	867x775x808	867x775x1058	1090x971x1058
Tipo de gerador de vapor	caldeira	caldeira	caldeira	caldeira	caldeira	caldeira
Capacidade tabuleiros GN 1/ 1	6	10	20	6	10	20
Capacidade tabuleiros GN 2/ 1	-	-	10	-	-	10
Passo entre guias - mm	67	67	67	67	67	67
Potência - Watt	11.100 W	31.000 W	47.0000 W	19.000 W	31.000 W	47.000 W
Alimentação - Gás	-	-	-	Gás Natural/GPL	Gás Natural/GPL	Gás Natural/GPL
Alimentação - Volt	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Peso líquido - Kg	122	145	181	137	153	195