



FORNOS CONVETORES E ESTUFAS

Pastelaria e Padaria

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Fornos convetores marca UNOX - Itália, série Manual, em aço inox, com humidificador manual, controlo eletromecânico do tempo e da temperatura, ventiladores com inversão, iluminação interior em halogéneo e termóstato de segurança.

Modelo XFT133 fornecido com 4 tabuleiros em alumínio.

Modelo XFT193 fornecido sem tabuleiros.

Estufas em aço inox, com controlo manual da humidade e porta em vidro.

Opcionais:

Pés reguláveis em aço inox com 14 cm de altura

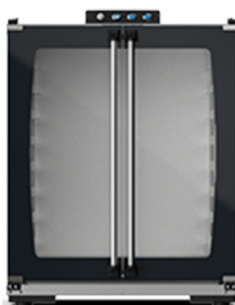
4 rodas, tendo 2 travão.



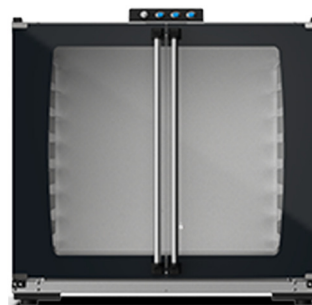
XFT133



XFT193



XLT133



XLT193

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	XFT133	XFT193	XLT133	XLT193
Dimensões (CLA) - mm	600x651x509	800x770x509	600x650x895	800x713x895
Tipo de produto	forno	forno	estufa	estufa
Dimensão dos tabuleiros - mm	460x330	600x400	460x330	600x400
Capacidade de tabuleiros	4	4	8	8
Nº tabuleiros fornecidos	4	-	-	-
Temperatura - °C	0-260	0-260	0-70°C	0-70°C
Humidificar manual	sim	sim	controlo manual	controlo manual
Passo entre guias - mm	75	75	70	70
Potência - Watt	3.000	6.500	1.200	1.200
Alimentação - Volt	230/1N/50Hz	400/3N/50Hz	230/1N/50Hz	230/1N/50Hz
Peso líquido - Kg	31	49	22	37

