

# ÚTIL

# BAIOCCO I 190

## Forno de lastro BAIocco I – 190 mm

Forno de lastro para pizza e pão.

Painel multi toque 4,3" de alta sensibilidade e totalmente intuitivo de fácil aprendizado e operação.



Tela multi toque

Cores disponíveis:

### CARACTERÍSTICAS:

- Temperatura de trabalho até 450 °C
- Capacidade 2 assadeiras 60 x 40 cm ou 2 pizzas diâmetro 40 cm
- Estrutura em aço carbono pintura eletrostática
- Câmara em aço inox brilhante
- Isolação em fibra cerâmica de alta eficiência
- Tela multi toque totalmente intuitiva de 4,3"
- Controle total do teto e do lastro por percentual e temperatura com ajuste por zonas da câmara garantindo a uniformidade de assamento e alta performance de consumo
- Seleção automática de trabalho em modo pão ou pizza
- Função Econômico, que reduz o consumo de energia
- Função Receitas com 20 receitas com até 4 passos e pré-aquecimento
- Função Timer (programador horário) permitindo ligar e desligar o forno automaticamente em dias e horários pré-programados
- Vapor com tempo programável
- Garantia de 1 ano

### OPCIONAIS:

- Acabamento externo em Inox

### ELÉTRICAS

Modelo	Tensão (Vac)	Frequência (Hz)	Potência (kW)	Corrente (A)	Disjuntor (A)	Cabo (mm <sup>2</sup> )	Consumo Estimado (kW.h)
BAIOCCO I 190	220	60 (Trifásico)	10,6	27,8	40	6,0	5,8
	220	60 (Monofásico)	10,6	48,2	63	10,0	5,8
	380	60 (Trifásico)	10,6	16,1	20	2,5	5,8

### DIMENSÕES

Modelo	Dimensões Externas (mm)			Dimensões Internas (mm)			Peso (kg)
	Largura	Profundidade	Altura	Largura	Profundidade	Altura	
BAIOCCO I 190	1274	1156	406	820	620	190	180