

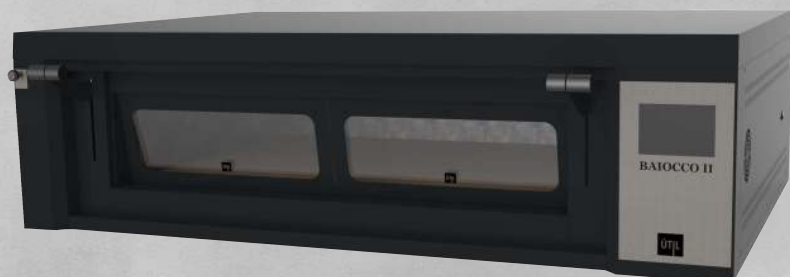
ÚTIL

BAIOCCO II 190

Forno de lastro BAIocco II – 190 mm

Forno de lastro para pizza, panificação e confeitaria em geral.

Painel multi toque 7" de alta sensibilidade e totalmente intuitivo de fácil aprendizado e operação.



Tela multi toque

Cores disponíveis:

CARACTERÍSTICAS:

- Temperatura de trabalho até 450 °C
- Capacidade 4 assadeiras de 40 x 60 cm (ou 2 assadeira 60 x 80 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 7"
- Controle total de teto e 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 de até 4 passos
- Função Timer (programador horário) permitindo ligar e desligar o forno automaticamente em dias e horários pré-programados
- Sistema de injeção de vapor com programação de tempo
- Garantia de 1 ano

OPCIONAIS:

- Acabamento externo em Inox

ELÉTRICAS

Modelo	Tensão (Vac)	Frequência (Hz)	Potência (kW)	Corrente (A)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Consumo Estimado (kW.h)
BAIOCCO II 190	220	60 (Trifásico)	18,7	49,1	63	10,0	6,0
	380	60 (Trifásico)	18,7	28,4	40	6,0	6,0

DIMENSÕES

Modelo	Dimensões Externas (mm)			Dimensões Internas (mm)			Peso (kg)
	Largura	Profundidade	Altura	Largura	Profundidade	Altura	
BAIOCCO II 190	1842	1352	406	1237	800	190	250