



Shop name

Forno de Convecção EC01-E Vapor



Product codes:

Reference: 1722

EAN13: -

UPC: -

Product description:

Material e Design

- **Exterior em aço inoxidável 201:** resistência à corrosão e fácil limpeza.
-



- **Design compacto de bancada:** ocupa espaço mínimo e permite fácil integração.
- **Câmara interna polida** com iluminação resistente a altas temperaturas.
- **Porta de vidro duplo** com abertura lateral e visor interno temperado.

Equipamento Incluído

- **4 bandejas** de aço (60 × 40 cm).
- **Sistema de pulverização** (vapor) com conexão de água ¾" traseira.
- **Painel de controle digital** com regulador de temperatura (0–350 °C) e termostato de segurança.

Especificações Técnicas

- **Modelo:** EC01?E
- **Voltagem:** 220?240 V / 50 Hz
- **Potência:** 6 kW
- **Dimensões externas:** 880 × 800 × 600 mm
- **Tamanho da câmara:** 620 × 422 × 448 mm
- **Distância entre guias:** 70 mm
- **Dimensão das bandejas:** 58 × 40 cm (4 unidades)
- **Faixa de temperatura:** 0 °C a 350 °C

Características Adicionais

- **Convecção uniforme:** Ventilador de alta eficiência para distribuição homogênea do calor.
 - **Função de vapor:** Melhora a textura e conservação de pães e confeitaria.
 - **Iluminação interna:** Visibilidade clara do cozimento sem abrir a porta.
 - **Controles na base:** Mais espaço útil na frente e maior segurança.
-



Shop name

- **Fácil manutenção:** Superfícies lisas, cantos arredondados e câmara polida.
- **Alta segurança:** Termostato de segurança e porta temperada de vidro duplo.
- **Versatilidade:** Desde padaria e confeitaria até rotisseria e catering.

Product features:

Tensão de Alimentação: 220-240V CA 50Hz

Potência em Watts: 6000W

Medidas internas: 620x422x448mm

Medida: 880x800x600mm

Calor: Fornos

Gás-Elétrico-Indução-Oil: Eletricidade

Fornos: Convecção com Vapor

Product short description:

Melhore a eficiência da sua cozinha com o forno de convecção de bancada **EC01?E!** Compacto, mas potente, proporciona uma circulação de calor uniforme para produtos assados perfeitos, carnes assadas e petiscos crocantes. Seu sistema de convecção elétrica reduz o tempo de cozimento mantendo temperaturas constantes para obter resultados profissionais. Exterior em aço inoxidável durável e fácil de limpar, ideal para padarias, confeitarias, restaurantes, cafés e cozinhas profissionais.

Product gallery:

