

## Descrição

Forno combinado concreto, robusto e simple de usar, ideal para **XEVC-0711-EZRM** gerir os processos de cocção tradicional (cocção a vapor, assados, dourados). Use a tecnologia STEAM.Plus para cozinhar alimentos ao vapor e AIR.Plus para distribuir calor em toda a câmara de cocção, garantindo uniformidade e tempos de cocções rápidos. Ideal para as cocções que procuram o máximo com o mínimo investimento.

## Dimensão e peso

Largura 750 mm  
Profundidade 783 mm  
Altura 843 mm  
Peso líquido 72 kg  
Distância entre bandejas 67 mm

## Forno combinado Elétrico

7 bandejas GN 1/1 Dobradiça a esquerda  
Painel de controle com display em 7 segmentos  
Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~



 **Eficiência energética 39.3 0 kg CO<sub>2</sub>/dia**

## Caraterísticas técnicas

- Câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas
- Vidro duplo
- Iluminação da câmara de cocção por luz LED integrada à porta
- Suporte de bandeja perfurado com sistema ante inclinação
- Sistema coletor de gotas integrado a porta e funcionando também com a porta aberta
- Multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação



## Contactos



[www.jotelar.com](http://www.jotelar.com)

## Jotelar Equipamentos de Hotelaria, Lda

Rua da Estrela, 61-65 1200-688 Lisboa

Tel: 213 920 560 | E-mail: [geral@jotelar.com](mailto:geral@jotelar.com)