



FORNO PARA PUDIM

Assamento rápido e uniforme para padarias, confeitarias e lojas de conveniência.

CONV PUDIM

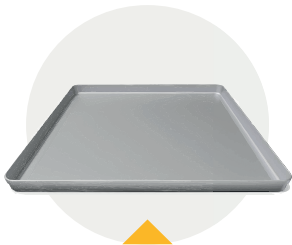
FORNO PARA PUDIM, TURBO ELÉTRICO COMPACTO, COM VAPOR, COM 5 ASSADEIRAS



O SEGREDO PARA O PUDIM PERFEITO

Compacto por fora e altamente eficiente por dentro, combina convecção e vapor para garantir cozedura uniforme, brilho perfeito e textura ideal em cada fornada. Produção padronizada e eficiente, sabor inigualável.

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Porta de Vidro temperado de 4 mm
- ✓ Acompanha 5 assadeiras lisas de 35x35cm
- ✓ Painel de controle digital com memória inteligente
- ✓ Isolamento térmico com lã de cerâmica



Acompanha 5 assadeiras de alumínio lisas 35 x 35 cm



MODELO	CONV PUDIM	
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	2.400 W	3.000 W
Consumo	2,4 kW-h	3,0 kW-h
Dimensões (AxLxP)	540 x 590 x 690 mm	540 x 590 x 690 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	600 x 670 x 780 mm	600 x 670 x 780 mm
Dimenções Internas (AxLxP)	420 x 365 x 372 mm	420 x 365 x 372 mm
Volume Interno	57 L	57 L
Peso líquido / bruto	32,70 kg / 37,00 kg	32,70 kg / 37,00 kg
Temperatura	0-230 °C	0-230 °C
Pudim por ciclo (120 g)	80	80
Altura entre assadeiras	75 mm	75 mm
Classificação fiscal (NCM)	85141900	85141900
EAN-13	7895707710504	7895707710511

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.