

FORNO COMBINADO

Don Bidone

Feito
bem
feito



Alimentação:



Elétrico

Acabamentos:



Inox

- Painel multifunções intuitivo e de fácil manuseio;
- Controlador de fácil operação (Easy Control) com diagnóstico em frases escritas;
- Sistema de lavagem automática Bio Wash;
- Equipado com esguicho de água para auxiliar na preparação e limpeza;
- Porta com vidro duplo de fácil limpeza com calha removível;
- Sistema de duplo isolamento de câmara (ar + lã de rocha);
- Sensor de núcleo para controle do ponto de cocção dos alimentos;
- Entrada USB para inserção de receitas;
- Controlador com memória para até mil receitas;
- Funções de cocção: seco, combinado, vapor e regeneração;
- Permite cocção simultânea sem mistura de sabores;
- Redução de uso de óleo e preservação de nutrientes;
- Alta economia de água no preparo;
- Equipamento para uso industrial e profissional.

Capacidade:

10 / 12 cubas GN 1/1

20 / 24 cubas GN 1/2

VENÂNCIO



Forno Combinado Don Bidone

Tensão
220V ou 380V
trif.

FCDB12E
Potência
10500W



PRODUTO

Dimensões (mm)

L - 1075 | P - 770 | A - 1190



EMBALAGEM

Dimensões (mm)

L - 1075 | P - 770 | A - 1190



PESO LÍQUIDO (kg)

L - 1075 | P - 895 | A - 1190

FCDB12E - 200,5kg



PESO BRUTO (kg)

L - 1190 | P - 960 | A - 1300

FCDB12E - 217,4kg

L - Largura | P - Profundidade | A - Altura

MODELO	Tensão	Consumo Elétrico máximo (kWh)	Potência elétrica máxima (W)	Consumo de gás Máximo em GLP (kg/h)	Potência Calorífica (kcal/h)
FCDB3E	220 mono	2,6	3500	-	-
FCDB7E	220/380	5,3	10500	-	-
FCDB10/12G	127/220	0,1	300	1	11.400
FCDB10/12E	220/380	6,5	18000	-	-
FCDB20E	220/380	10,2	2400	-	-