CROYDON

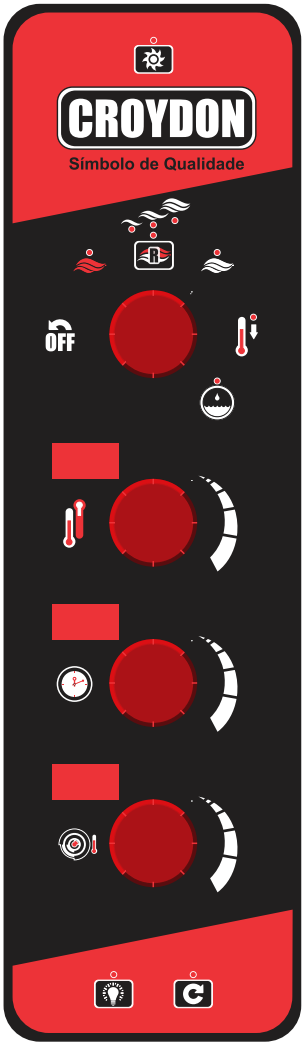
Símbolo de Qualidade



FORNO COMBINADO COM AQUECIMENTO À GÁS
MODELO H062-G

É um forno combinado de produção nacional entre os mais modernos nos quesitos de produção, higiene, segurança, design e ergonomia. Idealizado para se adaptar a qualquer tipo de estabelecimento gastronômico, é um aparelho indispensável pela sua praticidade e eficiência. COZER, ASSAR, GRATINAR, AQUECER, REGENERAR, entre outros, tornam-se simples operações devido o fácil manuseio das programações efetuáveis através da clara comunicação visual do painel de comando. Cozimento rápido, eficaz e, sobretudo, fácil. O sistema de ar forçado não mistura os sabores permitindo trabalhar, ao mesmo tempo, com diferentes tipos de alimentos e temperos.

-Construção arrojada 100% aço inoxidável
-Câmara de cozimento com cantos arredondados
-Painel de comando com abertura frontal para uma fácil manutenção
-Duplo vidro com canal de ar proporcionando melhor resfriamento ao vidro externo
-Vidro interno com abertura a compasso para limpeza
-Abertura e fechamento da porta facilitado pelo sistema "cold-soft"
-Controles eletrônicos com acionamento por encoder
-Segurança ativa com sinalização de falha para interrupção alimentação gás, fechamento errado da porta, falta de ventilação, falta de vapor, sobre-aquecimento da câmara de cozimento e da área dos comandos.
-Iluminação interna com comando temporizado
-Sensor para monitoramento do cozimento por temperatura interna dos alimentos
-Ventilação com inversor para obter o máximo de uniformidade nos cozimentos críticos
-Dispositivo Cool-Down para resfriamento rápido da câmara de cozimento
-Dispositivo Dry-System para sucção rápida do vapor de cozimento
-Ciclo de lavagem automático
-Esguicho para enxágue da câmara de cozimento
-Filtro duplo para água com suporte de parede (polipropileno + carvão ativato)
-Isolamento térmico de alta performance, proporcionando maior conforto no local de trabalho
-Sistema de aquecimento por meio de queimador atmosférico com baixa emissão de CO e NOx. Possui monitoramento eletrônico da combustão
-Sistema de segurança que interrompe o funcionamento com a abertura da porta
-Base de apoio com rodízios para maior mobilidade
-Tensão de alimentação elétrica 220 VCA - Mono/Bifase - 60HZ
-Potência elétrica total 635 W
-Pressão de alimentação do gás: Natural 100 mmca - GLP 300 mmca
-Potência térmica nominal* 21.000 kcal/h
*Densidade relativa (Ar=1): NAT 0,61 - GLP 1,82 - Poder calorífico: NAT 9.744 Kcal/mc - GLP 10.550 Kcal/Kg
-Pressão máxima de alimentação da água 3,5 bar
-Largura x Comprimento x Altura cm 115,2 x 89,1 x 80 (150 com base)
-Peso kg 177 (212 com base)
-Capacidade para 06 Gn´s 2/1 ou 12 Gn´s 1/1
-Espaço entre bandejas 7 cm
-Produção de 480 refeições por turno
-Produção de 42 kg de legumes por carga
-Produção de 60 kg de arroz por carga
-Produção de 24 frangos por carga
-Produção de 768 pães por hora (50 g - massa fresca)
-Consumo de gás para aquecimento**: Natural 1,5 mc/h - GLP 1,4 kg/h
**Baseado em 70% do consumo nominal/hora
-Consumo de água em modo combinado com vapor médio 1,37 l/h



As fotos são meras ilustrações e os dados podem se alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Este produto respeita o meio ambiente. Utilizando-o você evita o desperdício de água, de energia e o uso excessivo de detergentes. Isso contribui para o equilíbrio do planeta.

QUAIS COZIMENTOS PODEM SER REALIZADOS

CONVECÇÃO (seco) Até 270°C*: é o modo de cozimento a seco mais tradicional com as vantagens da ventilação forçada. É ideal para assar, corar, fritar e gratinar. Permite cozer em pouco tempo grandes quantidades de alimentos, garantindo uma ótima uniformidade.

COMBINADO Até 270°C*: é a combinação entre ar quente seco e vapor. Tem a possibilidade, a cada momento e segundo as exigências, de regular a temperatura, sobretudo, a quantidade de vapor. Os alimentos não ressecam, ficando uniformemente macios e apetitosos. É o modo de cozer mais rapidamente alimentos altamente fibrosos.

REGENERAÇÃO Até 270°C*: regenerar significa fazer com que os alimentos, anteriormente cozidos, resfriados ou congelados e conservados por um certo período de tempo, voltem a temperatura de consumo adequada para serem consumidos. Com esta função todo o tipo de alimento se regenera em tempo hábil, no clima certo, sem que o mesmo fique ressecado.

VAPOR Até 110°C: o cozimento a vapor 100°C substitui o cozimento em panela com água fervendo tendo como beneficio, menor gasto de tempo, de espaço e de energia. Cozendo a vapor verduras, legumes, ovos, peixes etc. se evita a dispersão, em água de fervura, de preciosos sais minerais e vitaminas. Melhor consistência e coloração são as indiscutíveis qualidades dos alimentos processados com este modo. Utilizando o vapor com temperaturas inferiores a 100°C se pode: cozer alimentos com estrutura delicada como os crustáceos, efetuar cozimentos em banho-maria e efetuar rápidos descongelamentos. Com temperaturas superiores a 100°C executam-se cozimentos de grandes cargas como arroz, tuberosos, inteiros ou fatiados, etc.

*(*300°C Sob demanda)*

VANTAGENS

Com um novo padrão e muitas vantagens exclusivas, o forno combinado Croydon foi trabalhado de maneira integrada para que você obtenha o máximo de eficiência no trabalho:

Flexibilidade máxima e um design exclusivo, personaliza as áreas de trabalho, conjuga confiabilidade e praticidade, oferece suporte direto ao usuário e é um produto durável.

BENEFÍCIOS

Até **-50%** Consumo de **ENERGIA**

Até **-30%** Consumo de **Materiais de LIMPEZA**

Até **-100%** Consumo de **ÓLEO**

Até **-40%** Consumo de **ÁGUA**

Até **-20%** Perda de peso dos **ALIMENTOS**

Até **-30%** Consumo do **TEMPO**

CROYDON FORNECE UTENSÍLIOS** PARA EFETUAR QUALQUER TIPO DE COZIMENTO

*(**NÃO INCLUSOS)*



As fotos são meras ilustrações e os dados podem se alterados pela fábrica sem prévio aviso.