

Símbolo de Qualidade

FORNO COMBINADO COM AQUECIMENTO ELÉTRICO **MODELO H101-E**

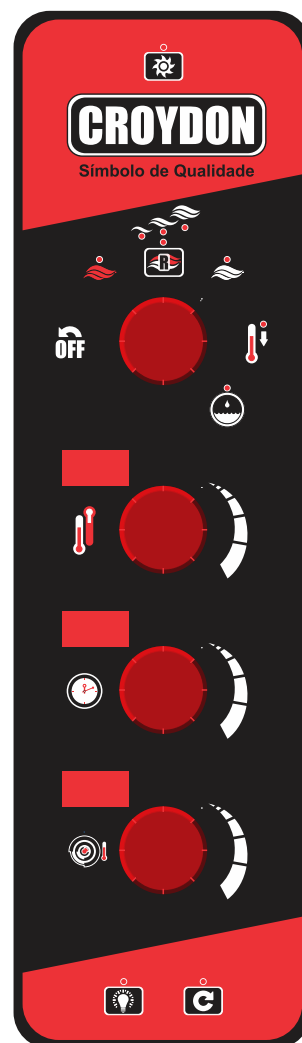


É um forno combinado de produção nacional entre os mais modernos nos quesitos de produção, higiene, segurança, design e ergonomia. Idealizado para se adaptar a qualquer tipo de estabelecimento gastronômico, é um aparelho indispensável pela sua praticidade e eficiência. COZER, ASSAR, GRATINAR, AQUECER, REGENERAR, entre outros, tornam-se simples operações devido o fácil manuseio das programações efetuaíveis 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.

- Programação de tempo por trilho
- Gabinete externo em aço inox AISI 430 e Câmara de cocção em aço inox AISI 304
- 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 removível 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 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 retirada rápida do vapor de cozimento
- Ciclo de lavagem automático
- Esguicho para enxágue da câmara de cozimento
- Isolamento térmico de alta performance, proporcionando maior conforto no local de trabalho
- Aquecimento por meio de resistências couraçadas
- Sistema de segurança que interrompe o funcionamento com a abertura da porta
- Base de apoio com pés reguláveis ou com rodízios para maior mobilidade
- Tensão de alimentação elétrica 220 Trifase / 380Trifase+N VCA - 60HZ
- Potência elétrica total 15.695 W
- Potência térmica nominal 15,0 kW
- Pressão máxima de alimentação da água 3,5 bar
- Largura x Comprimento x Altura cm 92,4 x 81,7 x 108 (150 com base)
- Peso kg 165 (191 com base)
- Capacidade para 10 Gn's 1/1 (Possibilita a utilização de Gn's 2/3 -1/2 -1/3)
- Espaço entre bandejas 7 cm
- Produção de 400 refeições por turno
- Produção de 35 kg de legumes por carga
- Produção de 50 kg de arroz por carga
- Produção de 18 frangos por carga
- Produção de 640 pães por hora (50 g - massa fresca)
- Consumo de energia elétrica para aquecimento** 10,5 kW/h
- **Baseado em 70% do consumo nominal/hora
- Consumo de água em modo combinado com vapor médio 1,37 l/h



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.



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

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 (75%) e vapor (25%). 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.
1º Estágio: A cada 1 minuto produz vapor por 3 segundos.
2º Estágio: A cada 1 minuto produz vapor por 6 segundos.
3º Estágio: A cada 1 minuto produz vapor por 10 segundos.

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 benefício, 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.
Vapor 100% em tempo integral.

(*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



CROYDON FORNECE UTENSÍLIOS* PARA EFETUAR QUALQUER TIPO DE COZIMENTO
(*NÃO INCLUSOS)

