

## Ficha Técnica

**AE106 (PM40323)**

**Forno Convector 10/1 GN  
380V/32A**

### Descrição:

Forno Convector Eléctrico de ar quente para cozer, fermentar, gratinar e assar alimentos



**Embalagem:** não tem

**Informações Técnicas:** **Capacidade:** 10 Tabuleiros / Grelhas GN 1/1  
**Programa de Confeccção:** Ar quente de 30°C a 300°C  
Ar quente com humidade de 30°C a 300°C

### Instruções:

Após a ligação à corrente eléctrica o Convector está pronto para trabalhar. O Aparelho destina-se à Cozedura com Vapor. A temperatura da Cozedura e o Tempo são regulados nos respectivos botões.

### Normas de Segurança:

- ① Este Aparelho destina-se a fins comerciais e tem que ser manuseado por Profissionais.
- ① Este Aparelho pode aquecer e só se destina ao fim especificado e vigiado.
- ① As distâncias de Segurança mencionadas no Manual de Instruções tem que ser mantidas.
- ① É proibido colocar no Convector, no compartimento da cozedura, durante o funcionamento qualquer sustância inflamável como alcool ou

### Dados Técnicos:

<b>Voltagem</b>	<b>380V/50 Hz</b>
<b>Potência</b>	<b>17 kW</b>
<b>Fusível</b>	<b>32A</b>
<b>Ligação Eléctrica</b>	<b>CEE 32</b>
<b>Medidas C/L/A</b>	<b>90/90/97</b>
<b>Peso</b>	<b>121 kg</b>