

## Datenblatt

**AE110 (PM40345)**

**Forno Convector Misto com  
Gerador Vapor 10/1  
GN32A/ 380V**

### 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  
**Regulador de Temperatura:** Cozer em Vapor de 30°C a 99°C  
Cozer com Humidade de 30°C a 300°C  
Assar/ Gratinar de 30°C a 300°C

### Instruções:

Após ligação à Corrente Eléctrica assim como à Água Potável e ao Esgoto pode optar entre 3 Programas de Confeccção – cozer em vapor, assar com vapor e assar seco. São necessárias 2 Entradas de Água, e 1 Saída de Esgoto. 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 derivados.

### 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>131 kg</b>