

Projeto: _____

Item: _____

Qtd.: _____

Modelo: TFM - BOOST

FORNO MINI BOOST



DESCRIÇÃO

O Mini Boost é um forno de convecção (ar quente) da Linha Boost.

Por exemplo, você pode assar Salgados, Pães de Queijo, Tortas e Bolos.

Além das funções básicas, possui a função "Receitas" em que podem ser cadastrados até 12 receitas.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Alta potência para um pré-aquecimento mais rápido;

Alta velocidade de recuperação do calor, após abertura de porta;

Sapatas de borracha reguladoras para nivelamento do piso;

Grade para 4 assadeiras inclusas de 35 cm x 35 cm;

Resistência Blindada;

Controlador Digital de Temperatura e Tempo;

Alta robustez e confiabilidade;

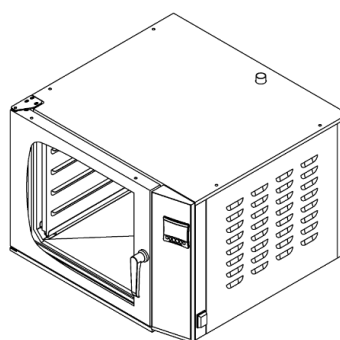
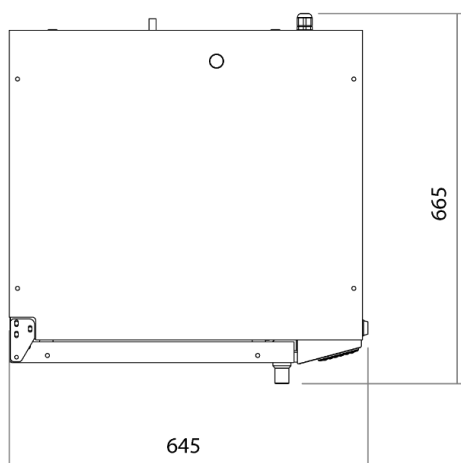
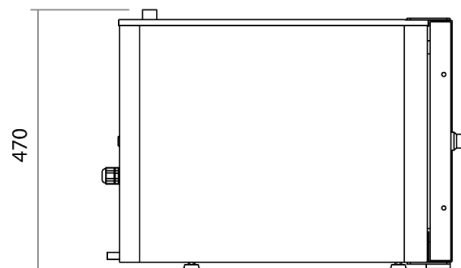
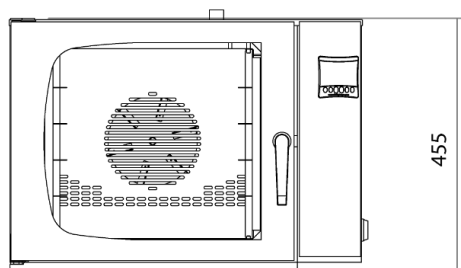
Distribuição de calor homogêneo em toda câmara.

Aprovação: _____

Data: ____/____/____

Modelo:
TFM-BOOST

FORNO MINI BOOST



Código	Dimensões (mm)	Tipo	Potência (W)	Tensão (V)
NFCEB10B0001	645 x 665 x 450	Convecção	4000	220 Mono

Equipamento confeccionado em chapa de aço inoxidável, sendo suas partes visíveis com acabamento do tipo escovado, e estrutura interna confeccionado em aço especial.

Equipamento é construído em aço inoxidável do tipo 430 com acabamento escovado; Hélice acoplada no motor elétrico, garantindo uma circulação e distribuição de calor homogênea em toda área interna; Base em aço galvanizado com pequenas aberturas para circulação de ar, melhorando a refrigeração do motor e dos componentes eletrônicos; Botão liga e desliga com indicação luminosa; Painel frontal digital, com controle de temperatura e temporizador com alarme; Temporizador digital O até 180 minutos; Temperatura ajustável por controlador digital (termostato com regulagem de 50 à 250°C); programação de até 12 receitas; Resistência Incoloy blindada de alta confiabilidade; Isolamento térmico de alta eficiência; Câmara interna com cantos angulares para facilitar a limpeza e higienização; Quatro (4) assadeiras inclusas de 35x35cm;

- Acompanha 4 bandejas 35 x 35;
- Outros opcionais disponíveis (vendidos separadamente):
 - Mesa de apoio para fornos.
 - GN ½ - requer rack opcional

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 06-02-2023

TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

www.topema.com

Av. Roberto Gordon, 171 • Diadema • S.P. • Brasil • CEP 09990-090 • Tel.: +55 (11) 2134-7400