

Código: LNTF3015PMTPROX2 Marca: ELANTO

Modelo: FORNO ELÉTRICO 76CM 15F PROFESSIONALE

Tipo uso: Doméstico Comercial EAN13: 8058045390237

DADOS TÉCNICOS

Tensão: 220 V Frequência: 50/60 Hz Corrente: 16,8 A Disjuntor: 20 A

Potência: 3.700 W Plugue: Sim Não Grau proteção IP: I

RESISTÊNCIAS

Superior + grill: 3.500 + 1.000 W Inferior: 3.000 W Circular: 1.300 W

DADOS DIMENSIONAL

Dimensão produto (L x A x P) 75,4 x 70,7 x 59 cm Peso produto: 77,0 kg

Dimensão embalagem (L x A x P) x x cm Peso embalado: 92,0 kg

Dimensão nicho (L x A x P) 72,2 x 69,2 x 59 cm

Medida comercial 60cm 76cm 90cm Regulagem altura Sim Não

CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS

Tipo Elétrico Combinado Microondas Vapor Piroлитico

Número funções: 15 Capacidade: 123 litros Número lâmpadas: 3 x 25 W

Ajuste temperatura: 30 °C a 345 °C Pannel: Analógico Digital Touch

ACESSÓRIOS (informar quantidade)

<input type="text" value="2"/> Prateleira	<input type="checkbox"/> Bandeja esmaltada rasa	<input type="text" value="1"/> Bandeja esmaltada c/ grelha
<input type="checkbox"/> Grelha bandeja	<input type="checkbox"/> Grelha alta (grill)	<input type="checkbox"/> Grelha baixa (grill)
<input type="checkbox"/> Bandeja Alumínio	<input type="checkbox"/> Bandeja inox	<input type="checkbox"/> Prato giratório vidro <u>32</u> cm
<input type="checkbox"/> Espeto giratório	<input type="checkbox"/> Guia telescópicas	<input type="checkbox"/> Prato giratório aço <u> </u> cm
<input type="text" value="s"/> Pyrolysis	<input type="text" value="1"/> Meat probe - Sonda	<input type="checkbox"/> Pannel Catalítico
<input type="text" value="1"/> Conunto prateleira - Extração total		

REVESTIMENTO/ ACABAMENTO

Revestimento interno: Esmalte PYRO-BLACK Revestimento externo: Aço zincado

Revestimento Frontal (Design): Pannel e porta em Inox satinado

Tipo de Porta 2 vidros 3 vidros 4 vidros

FUNÇÕES

 Cozimento inferior 75°C a 290°C	 Duplo grill 5 níveis grill (L1 a L5)	 Cozedura econômica 75°C a 190°C
 Tradicional 75°C a 290°C	 Duplo grill ventilado 75°C a 290°C	 Degelo °C ambiente
 Tradicional ventilada 75°C a 290°C	 Grill ventilado + inferior 75°C a 290°C	 Desidratação 50°C a 70°C
 Circular ventilada 70°C a 290°C	 Pizza 75°C a 290°C	 Morno 30°C a 50°C
 Inferior ventilada 75°C a 290°C	 Pizza Classica 345°C	 Morno Plus 55°C a 100°C
 SABBATH 25°C a 60°C	 Autolimpeza (Pirólise) 460°C	
 Pré-aquecimento Rápido - em 8 funções	 Sonda carne em 10 funções	

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Painel Touch, possui ajuste para 7 idiomas, sistema eletrônico que registra falhas de funcionamento e indica componente defeituoso

7 Menus acesso rápido para receitas pré-ajustada - Entradas; Aves; Carne; Peixe; Verduras; Doces, "Pizza/Pão"; com ajustes por peso, Tempo de cocção, Pré aquecimento

O consumidor pode salvar Receitas pessoais

Dupla Convecção, com sistema de convecção invertidos (sistema profissional)

Cozedura ECO (com reduzido consumo de energia)

Função Pirólise, para limpeza "profunda" na remoção de gorduras e resíduos

Sonda carne, Auxilia na definição do ponto de cozedura interna da carne, conforme padrão NFSD/ EUA

Função PIZZA CLÁSSICA, atinge incríveis 345°C, reproduz a temperatura de um forno a lenha.

Função SABBATH, em acordo com as leis judaicas

CERTIFICAÇÕES

Portaria 371 Portaria 497 IEC 60335-2-6; IEC 60335-1

CB Test Report: AG16S0640988-01 rev.01 Data: jul/18

ARQUIVOS - MATERIAL DOCUMENTAL

Manual de Serviços Vistas explodidas Test Report
 Desenho nicho embutir Listagem de peças Declaração de conformidade (PID)
 Esquema elétrico Etiquetas do produto Placa de circuito impresso
 Fotos produto _____ _____