



Código | LNTF3015PMTPROX2

**FORNO ELÉTRICO | 76CM
16F PROFESSIONALE**

- Capacidade | 123 litros
- Temperatura | 30 a 345°C
- Pyrolysis Function | limpeza a 460°C

4 4 VIDROS NA PORTA

7 MENUS DE RECEITAS COM ACESSO RÁPIDO

16 FUNÇÕES

345 FUNÇÃO PIZZA CLÁSSICA: ATINGE 345°C, COMO UM FORNO A LENHA

Função SABBATH

Meat Probe | Sonda Carne Padrão NFSD/EUA

Sistema de convecção profissional

Panel touch ajustável em 15 idiomas

Sistema inteligente de registro de falhas

Livro de receitas personalizável

Conjunto de prateleira com extração total

cor
Inox satinado

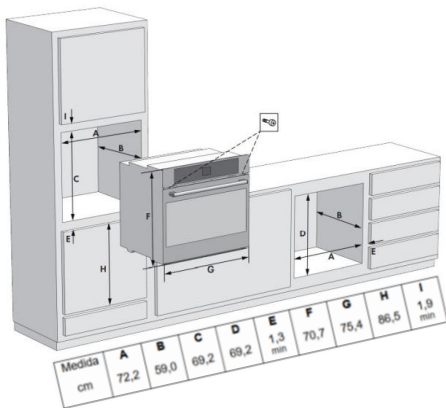
potência
3.700W

tensão
220V

peso
77kg

painel de controle

Panel Touch em LED, configurável em 15 idiomas, com ajuste de brilho, volume e data. Display que indica os ajustes do forno e a temperatura de funcionamento; 07 menus de acesso rápido: Entradas; Aves; Carnes; Peixes; Verduras; Doces; "Pizza/Pão". Possui modo demonstração e sistema inteligente que registra erro ou falhas de funcionamento, com opção bloqueio de teclado.



PRODUTO

Este é um forno multifunções, que conta com livro de receitas pré-ajustadas por tipo de alimento e peso, que podem ser personalizadas. Além disso, possui diversas funções com temperatura pré-definida e ajustáveis entre 30°C e 290°C: Pré-aquecimento rápido; Sonda Carne e Grill Infravermelho (gratinar), com 05 níveis de intensidade.

Conta com convecção profissional Duplo Turbo; 02 prateleiras, 01 Bandeja em aço esmaltado com grelha e 01 conjunto de prateleira com extração total (06 níveis de ajuste). A superfície interna, em aço esmaltado (Pyro-grey/Nickel free), com porta de vidro quádruplo, e puxador atérmico, é iluminada por 03 lâmpadas halógenas. Temporizador que ajusta início/fim de cocção e função Desidratação de frutas, vegetais e ervas aromáticas.

Destaque para a função Pirólise, para uma super limpeza, a 460°C, que atua na remoção de gorduras e resíduos.

