



## Fornos de alta velocidade

**WFO420** Câmara 32,3l  
**WFO360** Câmara 18,3l  
**WFO300** Câmara 15,5l



Fornos de alta velocidade WOC Modelos FO420A/FO360A/FO300A

Os fornos de alta velocidade da WOC funcionam com uma combinação de calor por convecção forçada, choque de ar quente a alta velocidade no produto e microondas.

O desenho exclusivo da câmara dos fornos de alta velocidade WOC, com 2 geradores de microondas (magnetrons) posicionados no alto da câmara garante uma melhor dispersão das microondas sem a interferência do prato, traduzindo em cocção mais rápida e uniforme.

Os fornos de alta velocidade da WOC preparam os alimentos até 15 vezes mais rapidamente que os métodos tradicionais sem comprometer a textura e o sabor dos mesmos. A presença do conversor catalítico elimina a necessidade de exaustão para os equipamentos.

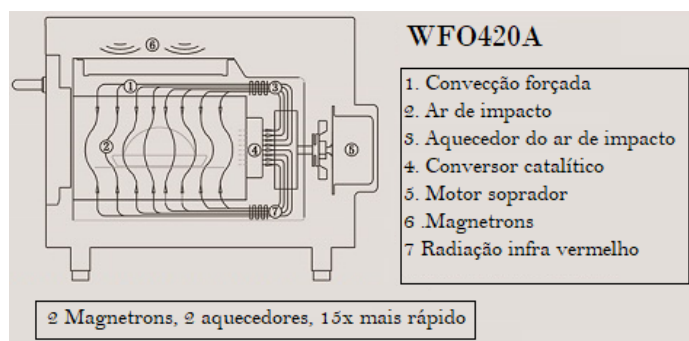
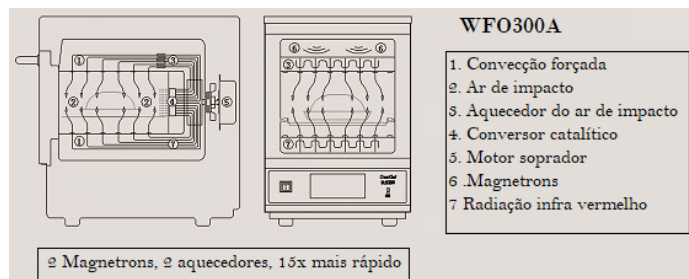
O painel de controle computadorizado com acionamento por “touch screen display” armazena até 432 receitas e conta ainda com interface de entrada/saída USB e Smart Card para fácil armazenamento, cópia e transferência de receitas.

### Características padrão

- Modo auto diagnóstico no menu de controle;
- 2 Magnetrons e 2 queimadores;
- Programação em multi-estágio em até 6 etapas e modo de cocção dinâmico que torna o preparo dos alimentos fácil e eficiente;
- Possibilidade de “upload” de grupos de receita e imagens de pratos;
- O exclusivo desenho dos magnetrons possibilita a utilização de utensílios metálicos para uma variedade de preparos;
- Sustentabilidade com baixíssimo consumo de energia: 8 horas seguidas de operação com consumo de 20kW
- O conversor catalítico propicia uma operação sem fumaça e sem odor, dispensando a utilização de exaustores

### Espaçamentos requeridos

Laterais	10 mm
Traseiro	102 mm
Frontal	460 mm (abertura da porta)



# Fornos de alta velocidade

**WFO420** Câmara 32,3l  
**WFO360** Câmara 18,3l  
**WFO300** Câmara 15,5l



CARACTERÍSTICAS		WFO420A	WFO360A	WFO300A
Dimensões (LxPxA)		720x750x 580 mm (com pés)	460x710x599 mm (com pés)	410x600x625 mm (com pés)
Peso		100 kg	78 kg	70 Kg
Dimensões Embalado (LxPxA)		830x940x740 mm	525x925x780 mm	475x815x780 mm
Peso Embalado		132 kg	96 kg	88 kg
Dimensões da Câmara (LxPxA)		420 x 366 x 210 mm	306x306x195 mm	300x285x188 mm
Distância do rack até o topo		150 mm	147 mm	135 mm
Potência Máxima		7 kW	6,5 kW	
Conexão Elétrica	Monofásico	208-250 V, 50/60 Hz, 35 A.	208-250 V, 50/60 Hz, 32 A.	
	Trifásico	380-440 V, 50/60 Hz, 20 A.	380-440 V, 50/60 Hz, 18 A.	
	Trifásico Delta	230 V, 50/60 Hz, 20A.	230 V, 50/60 Hz, 18A.	
Fiação	Monofásico	3 fios (incluindo terra) F+N+T		
	Trifásico	380-440 V, 5 fios (incluindo terra) 3F+T+N		
	Trifásico Delta	230 V, 4 fios (incluindo terra) 3F+T		
Protetor de circuito		Tipo D		
Consumo em Modo "Stand By"		0,5-0,6 kW/h	0,5-0,6 kW/h	0,5-0,6 kW/h
Consumo médio em utilização		2,0-2,5 kW/h	2,0-2,5 kW/h	2,0-2,5 kW/h
Ajuste de temperatura		0 - 280°C (intervalos 2°C)		
Ajuste ventoinha de convecção		10 - 100% (intervalos 1%)		
Ajuste de ventoinha		0-100% (intervalos 10%)		
Ajustes de tempo		00:00-99:00 (intervalos 10s)		
Estágios de cocção		até 6		

Certificações

