



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.

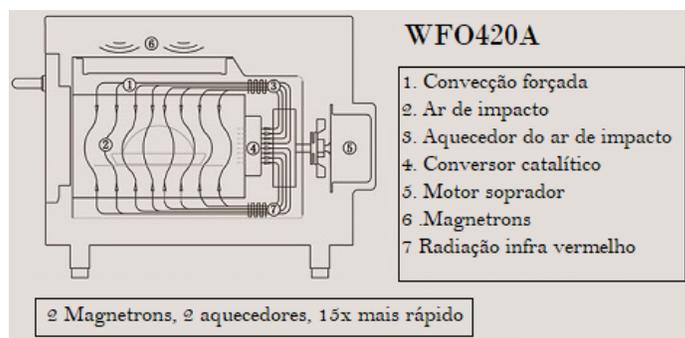
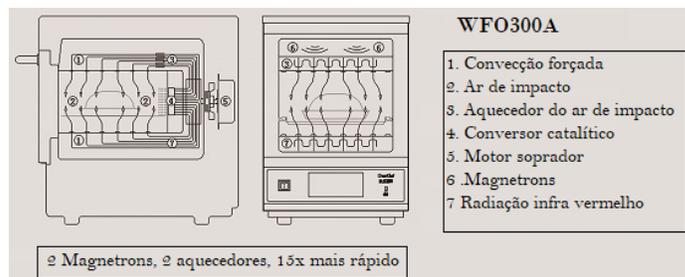
O painel de controle computadorizado com acionamento por “touch screen display” armazena até 432 receitas e conta ainda com interface de entrada/saída USB e Smart Card para fácil armazenamento, cópia e transferência de receitas.

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

