



## Forno de esteira elétrico

Forno Elétrico de Esteira WOC® WK500-EL

WK500-EL



O forno de esteira elétrico da WOC do Brasil® foi desenvolvido para trazer ao mercado brasileiro a tecnologia, robustez e confiabilidade dos melhores equipamentos importados aliado à expertise em serviços WOC®. A tecnologia do forno de esteira propicia facilidade de operação, pois o operador apenas coloca o alimento em uma das extremidades da esteira e retira na outra, sem a necessidade de nenhuma interação com o equipamento. Além disso os fornos de

esteira produzem resultados mais consistentes que os fornos tradicionais como os de lastro e os do tipo "íglu" pois a temperatura na câmara se distribui de maneira mais uniforme e o tempo de cocção, controlado pela velocidade da esteira será sempre o mesmo. O risco de perda de produtos por falta de supervisão no preparo se reduz a zero pois não há o risco do produto "passar do ponto" e se elimina a necessidade de girar o produto dentro da câmara. Além disso apresentam grande flexibilidade pois a esteira é reversível se adaptando a qualquer direção de fluxo de trabalho e podem ser empilhados até 3 unidades atendendo a aumentos de demanda e também à necessidade de preparo de diferentes produtos com tempos/temperaturas diferentes de cocção.

A qualidade do isolamento térmico da câmara proporciona menor consumo de energia e também segurança na operação pois as superfícies externas permanecem frias mesmo à temperatura máxima de cocção acabando com os riscos de queimadura dos operadores.

### Características padrão

- Controle de temperatura independente entre a parte de baixo e a parte de cima da Câmara;
- Resistências individuais reduzindo drasticamente o custo de reparabilidade;
- Isolamento térmico superior diminui consideravelmente o gasto de energia;
- Sensor "High-limit" para proteção térmica
- Controle de temperatura digital de alta precisão;
- Design que facilita a limpeza e manutenção diárias;
- Esteira reversível com velocidade ajustável de 1 a 30 minutos
- Construção em aço inox AISI 304 garantindo fácil limpeza e durabilidade
- Empilhável até 3 unidades
- Controle Computadorizado
- Display digital de temperatura inferior e superior de fácil ajuste e visualização.
- Um relé de estado sólido (SSR) substitui a contatora, diminuindo os custos de manutenção.

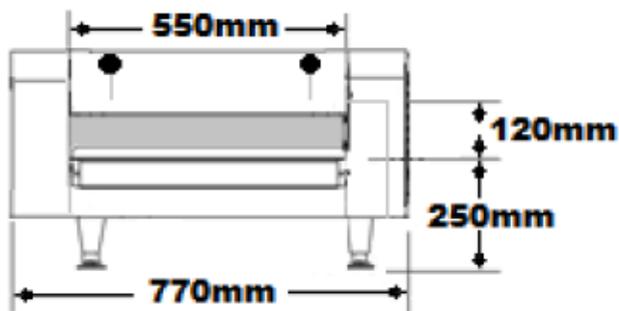
### Certificações



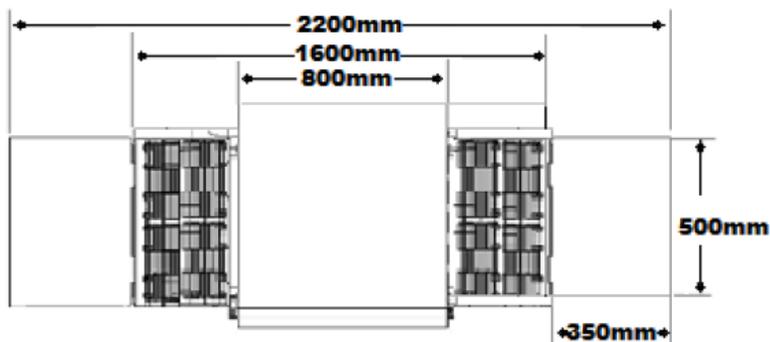


# Forno de esteira elétrica

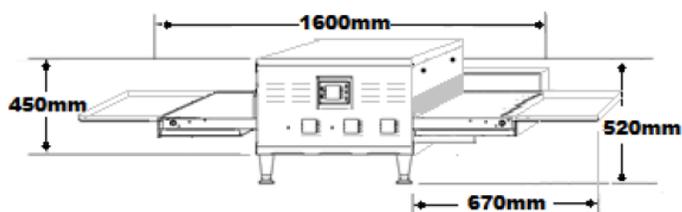
**WK500-EL**



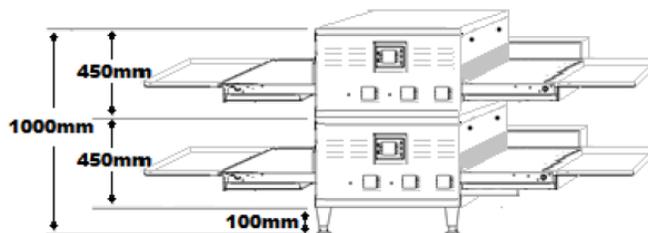
WK-500-EL - Lateral



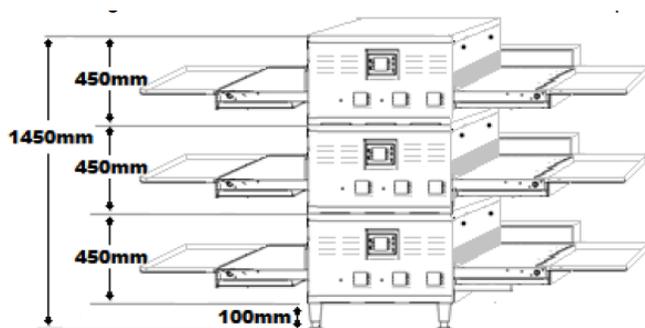
WK-500-EL - Topo



WK-500EL - Frente (Simples)



WK-500-EL-Frente Dupla



WK-500-EL Frente (Tripla)

CONEXÕES ELÉTRICAS	
WK500 -EL	
Tensão (V)	208/240
Fase	3 ph
Hertz	50/60
Potência (kW)	13,9
Amp.	63
Plugue	Steck 5 fios (3ph+T+N)

WK500 -EL	
DIMENSÕES EXTERNAS	
Largura	1600 mm
Profundidade	750 mm
Altura	550 mm (single)
	1000 mm (duplo)
	1450 mm (triplo)
Peso	112 kg
DIMENSÕES CAMARA DE COZÇÃO	
Largura	500 mm
Comprimento	800 mm
Altura	110 mm

DIMENSÕES EMBALADO (unidade)	
WK500-EL	
Largura	1300 mm
Profundidade	800 mm
Altura	600 mm
Peso	132 kg

Certificações

