

Forno Sota Touch TurboChef



Forno Sota Touch TurboChef - Forno TurboChef

Forno de alta velocidade TurboChef Sota, combina na cocção, calor por convecção, ar forçado e micro-ondas, com o TurboChef Sota é possível finalizar alimentos pré-assado em minutos, mantendo a textura e o sabor; Utilizado para dourar e gratinar pratos prontos e finalizar alimentos resfriados e congelados, salgados, lanches e sobremesas com alta velocidade. As grandes marcas de cafeterias, fast food, delivery, lojas de conveniências utilizam o TurboChef Sota.

Dimensões: C 406 x L 757 x A 635 mm.
Área de Cocção: 317x266x183 mm.
Painel Touch Screen.
Conversor catalítico que dispensa exaustão.
Programável via USB ou cartão smart.
Voltagem 220V/60Hz1Ph.
Peso: 61 Kg.
Código: TurboChef Sota.



Porque Fornos TurboChef para Finalização?

Os fornos turbo de alta velocidade combinam 3 sistemas de cocção, Turbina de ar forçado, Base aquecida e Micro-ondas. As grandes marcas de cafeterias, fast food, delivery e conveniências utilizam os fornos de alta velocidade para dourar e gratinar pratos prontos em segundos e para finalização rápida de alimentos resfriados e congelados, salgados, lanches, sobremesas mantendo a textura, crocância e sabor de alimentos feito na hora.

Eng. José Marcos
WhatsApp (11) 91551 1359.



Forno Sota Touch TurboChef Especificação



Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

Economia, qualidade e segurança aliada à garantia direta do próprio fabricante.
Entre em contato conosco.