

## Forno de Alta Velocidade BULLET

### Forno de Alta Velocidade BULLET | Forno Turbo Chef Bullet

Forno Turbo Chef Bullet de alta velocidade com 3 sistemas de cocção, Turbina de ar forçado, Base aquecida por resistência e Micro-ondas; Utilizado como forno Turbo Chef de alta velocidade para dourar e gratinar pratos prontos em segundos, forno de finalização rápida de alimentos resfriados e congelados, salgados, lanches, sobremesas e refeições mantendo a textura, crocância e sabor de alimentos feito na hora e para assar pizzas e esfihas com massa fresca em alta velocidade.



Dimensões: C 583 x L 761 x A 483 mm.  
Área de Cocção: 394x368x152 mm.  
Faixa de temperatura de 30°- 280°C.  
Potência total 2700w.  
Painel Touch Screen.  
Transferência de receita via USB.  
Não necessita de coifa e de exaustão.  
Voltagem: 220V/60Hz1Ph.  
Peso: 168 Kg.  
Código: Turbo Chef ENC-9600-625-BK.



### Por que Forno Turbo Chef Bullet?

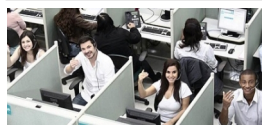
Forno de alta velocidade Turbo Chef Bullet conta com três tecnologia de cocção, ar forçado, resistência inferior e micro-ondas sem a necessita de sistema de exaustão na operação; Forno Turbo Chef Bulle é ideal para dourar, gratinar e finalizar salgados, lanches, sobremesas e refeições, assar pizzas e alimentos resfriados e congelados.

Eng. José Marcos.  
WhatsApp 11 94543 7625

### Forno Turbo Chef Bullet Especificação

O Forno Turbo Chef Bullet de finalização rápida, tem alto desempenho para finalizar pratos, salgados e lanches; O Turbo Chef Bullet é utilizado em lojas de conveniência e de fast food como Subway e Spoleto, o modelo Turbo Chef Sota é utilizado em redes Fredo e Starbucks.

- ? Cocção através de calor, ar forado, resistência inferior e micro-ondas;
- ? Painel Touch Screen;
- ? Transferência de receita USB ou conexão Wi-Fi;
- ? Nível de ruído baixo;
- ? Excelente isolamento térmico proporcionando economia de energia;
- ? Operação sem sistema de exaustão;
- ? Voltagem: 220V/60Hz1Ph;
- Ideal para alimentos resfriados e/ou congelados;
- Dourar, gratinar e finalizar salgados, lanches, sobremesas e refeições;
- Assar pizzas e esfihas com massa fresca.



### Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

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