



Horno de convección

FC-35A

El horno de convección FC-35A es un equipo profesional diseñado para establecimientos comerciales que requieren un rendimiento confiable y versátil. Su construcción en acero inoxidable, control analógico de temperatura hasta 250°C y capacidad de 5 charolas lo hacen ideal para diversas aplicaciones gastronómicas.

Descripción comercial

Perfecto para hornear o terminar comidas que se sirven regularmente, como panes de queso, merengues, hojaldres, bollería, pizzas, croissants y otros dulces y snacks de tamaño pequeño o mediano. Ideal para cafeterías, pequeñas panaderías, pastelerías, tiendas de conveniencia, cafeterías, cafés, bistrós y negocios similares.

Con posibilidad de apilado de 2 hornos, uno sobre otro.

- Fabricación en acero inoxidable.
- 75MM de distancia entre charolas.
- Control analógico de temperatura y tiempo.
- Temperatura máxima 250°C.
- Incluye 5 charolas de aluminio perforadas de 35 x 35 CM.

Información técnica

- Amperaje: 11.8A
- Capacidad de charolas: 4 de 35 X 35 cm.
- Consumo monofásico: 2,0 kWh
- Dimensiones: (alto X ancho X largo) 545x485x685mm
- Motor: 1/30 Hp
- Peso: 25 kg
- Potencia bifásica: 2600W
- Voltaje: 220V bifásico
- Volumen: (L) 66L



2600W

Potencia bifásica

