



Ver producto y PDF <https://webb.mx/gpaniz-fcv35>

Horno de convección

FCV35

Prepara con facilidad deliciosos productos de panadería: panes de queso, galletas, brownies, merengues, bollería, pizzas individuales, croissants, pan francés (50g) y una variedad de snacks dulces y salados.



3300W
Potencia



Descripción comercial

- Fabricación total en acero
- inoxidable.
- 75MM de distancia entre charolas.
- Con controlador digital de tiempo
- con alarma al finalizar el ciclo.
- Inyección de vapor de 4 segundos en intervalos de 5 minutos.
- Temperatura máxima 250°C.
- Incluye 5 charolas de aluminio perforadas de 35x35 CMS.
- Ideal para cafeterías, pequeñas panaderías y pastelerías. Con inyección de vapor para pan francés. Con posibilidad de apilado de 2 hornos unos sobre otro.

Especificaciones técnicas

- Marca: G.Paniz
- Modelo: FCV35
- Capacidad:
5 Charolas 35x35 cm
- Volumen Interno: 75 Litros
- Temperatura Máxima: 250°C
- Control: Digital (Tiempo y Temperatura)
- Vapor: Sí
- Motor Turbina: 1/30 HP
- Potencia: 3300W (Bifásico 220V)
- Consumo: 2.3 kW/h
- Amperaje: 11.8 A
- Dimensiones (Alto x Ancho x Largo): 540 x 640 x 680 mm
- Peso: 31.5 kg
- Material: Acero Inoxidable 430