

FCVF35-8

G.PANIZ

HORNO CONVECCIÓN

HORNO ELÉCTRICO CON VAPOR

- 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 5 niveles que van del 60% al 100% de humedad.
- Temperatura máxima 250°C.
- Incluye 8 charolas de aluminio perforadas de 35x35 CMS.

Ideal para flanes y pudines. Modelo con inyección de vapor perfecto para cafeterías, pequeñas panaderías y pastelerías. Con posibilidad de apilado de 2 hornos unos sobre otro.



HORNO DE CONVECCIÓN CON VAPOR CAPACIDAD 8 CHAROLAS DE 35X35 CMS
220V



KWH:

CONSUMO ELECTRICO 3.5 KWH



KG:

42 KG



HP Y W:

1/25HP Y 5,000 W



MM (ANCHO X LARGO X ALTO):

640X 680 X 755 MM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.