

FCV35

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 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.



HORNO DE CONVECCIÓN CON VAPOR CAPACIDAD 5 CHAROLAS DE 35X35 CMS
220V BIFÁSICA

KWH:
CONSUMO ELECTRICO 2.3 KWH

KG:
31.5 KG

HP Y W:
1/30HP Y 3,300 W

MM (ANCHO X LARGO X ALTO):
640X 680 X 540 MM

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