

FORNOS DE CONVECÇÃO GN ELÉTRICOS

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:

Fornos de convecção elétricos com humidificador marca ELECTROLUX - Itália, temperatura até 300°C, com uniformidade de convecção graças ao sistema "Air-O-System" que otimiza o fluxo de ar e a distribuição da temperatura da câmara; possibilidade de convecção simultânea de alimentos de diversos sabores sem que o aroma e sabores se misturem. Relação otimizada entre a potência instalada, rendimento e a rapidez de convecção, obtendo bons resultados seja sobre a economia de gestão, seja sobre a produção em tempo reduzido e de elevada quantidade de alimentos. Arrefecimento rápido da câmara de convecção com ar porta aberta. Os fornos são fornecidos sem tabuleiros.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	FCE 061	FCE 101	FCE 102	FCE 201
Dimensões (CLA) mm	860x746x701	890x900x970	890x1215x970	890x900x1700
Capacidade tabuleiros	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Passo entre guias	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm
Potência	7.700 W	17.300 W	24.500 W	34.500 W
Alimentação	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Peso líquido	80 Kg	121 Kg	147 Kg	216 Kg

Modelo FCE 202

Dimensões (CLA) mm	890x1215x1700
Capacidade tabuleiros	20 GN 2/1
Passo entre guias	63 mm
Potência	48.900 W
Alimentação	400V/3N/50Hz
Peso líquido	272 Kg



FCE 061

FCE 101
FCE 102FCE 201
FCE 202

FORNOS DE CONVECÇÃO GN A GÁS

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:

Fornos de convecção elétricos com humidificador marca ELECTROLUX - Itália, temperatura até 300°C, com uniformidade de convecção graças ao sistema "Air-O-System" que otimiza o fluxo de ar e a distribuição da temperatura da câmara; possibilidade de convecção simultânea de alimentos de diversos sabores sem que o aroma e sabores se misturem. Relação otimizada entre a potência instalada, rendimento e a rapidez de convecção, obtendo bons resultados seja sobre a economia de gestão, seja sobre a produção em tempo reduzido e de elevada quantidade de alimentos. Arrefecimento rápido da câmara de convecção com ar porta aberta. Os fornos são fornecidos sem tabuleiros.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	FCG 061	FCG 101	FCG 102	FCG 201
Dimensões (CLA) mm	860x746x701	890x900x970	890x1215x970	890x900x1700
Capacidade tabuleiros	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Passo entre guias	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm
Potência	8.500 W	18.500 W	25.000 W	35.000 W
Alimentação	Gás Natural/GPL	Gás Natural/GPL	Gás Natural/GPL	Gás Natural/GPL
Peso líquido	92 Kg	136 Kg	154 Kg	220 Kg

Modelo FCE 202

Dimensões (CLA) mm	890x1215x1700
Capacidade tabuleiros	20 GN 2/1
Passo entre guias	63 mm
Potência	50.000 W
Alimentação	400V/3N/50Hz
Peso líquido	312 Kg

Nota: alimentação elétrica 230V/1N



FCG 061

FCG 101
FCG 102FCG 201
FCG 202