

FORNO CONVETORES GN Elétricos e a Gás

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Fornos convetores a ar forçado marca ELECTROLUX - Itália, com humidificador, temperatura até 300°C, com uniformidade de confeitura graças ao sistema "Air-O-System" que otimiza o fluxo de ar e a distribuição da temperatura da câmara; possibilidade de confeitura 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 confeitura, 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 confeitura com ar porta aberta. Os fornos são fornecidos sem tabuleiros.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	FCE 061	FCE 101	FCE 102	FCE 201	FCE 202
Dimensões (CLA) - mm	860x746x701	890x900x970	890x1215x970	890x900x1700	890x1215x1700
Capacidade tabuleiros GN 1/ 1	6	10	-	20	-
Capacidade tabuleiros GN 2/ 1	-	-	10	-	20
Passo entre guias - mm	65	65	65	63	63
Potência - Watt	7.700	17.300	24.500	34.500	48.900
Alimentação - Volt	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Peso líquido - Kg	80	121	147	216	272

MODELO	FCG 061	FCG 101	FCG 102	FCG 201	FCG 202
Dimensões (CLA) - mm	860x746x701	890x900x970	890x1215x970	890x900x1700	890x1215x1700
Capacidade tabuleiros GN 1/ 1	6	10	-	20	-
Capacidade tabuleiros GN 2/ 1	-	-	10	-	20
Passo entre guias - mm	65	65	65	63	63
Potência - Watt	8.500	18.500	25.000	35.000	50.000
Alimentação - Gás	Natural/GPL	Natural/GPL	Natural/GPL	Natural/GPL	Natural/GPL
Alimentação - Volt	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Peso líquido - Kg	92	136	154	220	312