

Capacidad de Charolas
3 de 35 x 35

Dimensiones (ancho x largo x alto)
64x68x54

Motor
1/3 HP

Peso
43 kg

Consumo electrico Bifasica:
2.3 KWH

Voltaje
220 V Bifasica

Temperatura Máxima
250 °C.

Potencia
3,300 W

Horno de Convección Gran Chef



El horno de convección eléctrico modelo FCVL35 de Gpaniz es la elección perfecta para cualquier establecimiento de alimentos y bebidas. Ideal para panaderías, pizzerías y cafeterías, este horno ofrece resultados excepcionales en cada horneada.

Beneficios Clave

VERSATILIDAD Y EFICIENCIA

- Ideal para una variedad de productos: Desde pizza y hojaldres hasta bollería, croissants, pan francés y galletas.
- Control digital preciso: Ajusta el tiempo, la temperatura y el vapor para obtener siempre los mejores resultados.

CALIDAD Y DURABILIDAD

- Construcción robusta: Fabricado completamente en acero inoxidable, garantizando durabilidad y resistencia.
- Tres niveles con piedra refractaria: Proporciona una distribución uniforme del calor para una cocción perfecta.

Características Destacadas

DISEÑO Y FUNCIONALIDAD

- Tres charolas de aluminio perforadas de 35 x 35 cm, incluidas, con 115 mm de distancia entre piedras.
- Controlador digital: Ajuste de temperatura hasta 250 °C, con alarma para una gestión eficiente del tiempo de horneado.

Imágenes ilustrativas, pueden variar respecto al modelo