

FICHA TÉCNICA

HORNO CONVECCIÓN A GAS EGC100



ecomax



Cuatro características de superioridad

- **Eficiente:** La circulación de aire caliente integrado de doble velocidad y el flujo de calor equilibrado garantiza la calidad del platillo.
- **Ahorro de energía:** Control automático y preciso de temperatura y control multifunción fácil de operar.
- **Práctico:** Tratamiento de esmalte en la cámara, libre de manchas de aceite y fácil de limpiar.
- **Seguro:** Con la protección de falla de la flama y la protección de exceso de temperatura se garantiza la seguridad del operador y del producto.

Características

- Vidrio reflejante templado con lámpara a prueba de explosiones y resistente al calor más eficaz que permite ver con claridad los productos horneados.
- El recordatorio de tiempo requiere de menos atención al control.
- El proceso de sellado de la hoja de acero inoxidable en vez del anillo de sello tradicional da mejor sellado, seguridad e higiene.
- Pata ajustable de acero inoxidable para pisos resistentes.

NOMBRE	HORNO CONVECCIÓN DE GAS
MODELO	FGC100
MEDIDAS (mm)	970X1080X1450
Tamaño de la cámara (mm)	73Qx650x500
Voltaje nominal (kw)	15.8
Consumo de gas natural (m3/h)	1.55
Consumo de gas LP (kg/h)	1.22
Voltaje (V)	AC120V/60Hz
Rango de temperatura (°C)	75-295°C

Configuración estándar

- ® Rejilla
Temporizador con alarma
- ® Ventilador de alta y baja velocidad
Cocción y enfriamiento:
- ® Dos modos del ventilador:
Modo de cocción y modo de enfriamiento.
- ®

Opcional

- ® Ruedas
- ® Estructura de puerta (mecanismo de unión)

Instalación

- @ 3/4" NPT
120v/60HZ
- @ Conexión de gas: La tubería de 3/4" de cuerda NPT se vende para la conexión de gas.
- ® Consulte el manual de instrucciones para las regulaciones de instalación.
Conexión eléctrica: @ 120V/60HZ. Lea los parámetros técnicos de la placa de datos de equipo.
Istale el equipo al menos a 10 cm de distancia de la pared.

®

®

