

FICHA PRODUCTO

HORNOS DE PANADERIA



Características

Referencia	FC 110 E	FC 110 EG
Dimensiones	795 x 720 x 600 mm	795 x 720 x 600 mm
Peso	49 Kg	51 Kg
Potencia	6 KW	6 KW
Voltaje	380 V	380 V

Descripción

¡La aparición de una tecnología perfectamente dominante! Auténtico horno de panadería que asocia la convección y la producción de vapor.

Función horno de panadería: calor envolvente + producción de vapor + humidificación en caliente. La inyección de vapor a alta temperatura está preprogramada automáticamente en cantidad y en tiempo, para una cocción esponjosa regular y perfectamente controlada. Turbina reversible cada minuto.

Función descongelación: un barrido de aire caliente permite una rápida descongelación de los alimentos. Elevación rápida de la temperatura: alcanza 300° C en 10'.

Equipamiento: termostato 0-300° C, temporizador sonoro 120' con posición para uso en continuo, 2 lámparas interiores, pies regulables. Pulsador para la inyección de vapor, turbina 210, motor de 2 velocidades con rotación alterna cada 2 minutos, a media potencia (para suflés, merengues, muffins...) ó a plena potencia para difundir el calor por todo el interior del horno, sistema de refrigeración del motor, patas con altura de 150 mm

Modelo FC 110 EG disponible con salamandra cuarzo ventilada

Dimensiones interiores 670 x 440 x 350 mm. Se sirve sin rayas

Producido en Francia