

LANÇAMENTO

Forno de Convecção Rotativo

FCR-3 | FCR-4



Forno elétrico compacto, para uso em bancada, com assamento rápido e uniforme, propiciado pelo sistema rotativo aliado à convecção (turbo).

Versatilidade na preparação de alimentos servidos a todo momento, como pães de queijo, pizzas, folhados, croissants, cookies e merengues.

Valoriza a exposição dos alimentos sendo assados em bares, lojas de conveniência, cafés e bistrôs.

FCR-3
(3 bandejas)



FCR-4
(4 bandejas)



G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

LANÇAMENTO

Forno de Convecção Rotativo

FCR-3 | FCR-4



FCR-3
(3 bandejas)

FCR-4
(4 bandejas)

- Bandejas em alumínio com diâmetro de 35cm
- Controlador digital de tempo e temperatura
- Distância de 80mm entre bandejas
- Iluminação interna
- Alarme sonoro
- Elétrico
- Temperatura máxima de 250°C
- Conjunto de grade rotativo em aço carbono, revestido com cromo duro, movido por moto redutor
- Permite empilhamento de até 2 fornos
- Estrutura interna e externa Total Inox
- Bandeja para coleta de resíduos



Modelo	FCR-3	FCR-4
Bandejas	3	4
Potência	2.600 W	3.300 W
Tensão	220 V (mono)	220 V (mono)
Consumo	1,25 kW/h	1,8 kW/h
Motor	1/30 CV	1/30 CV
Peso	25 Kg	29 Kg
Volume	58 litros	74 litros
Medida (AxLxC)	505x530x710mm	595x530x710mm

G.PANIZ

A marca que o profissional confia.