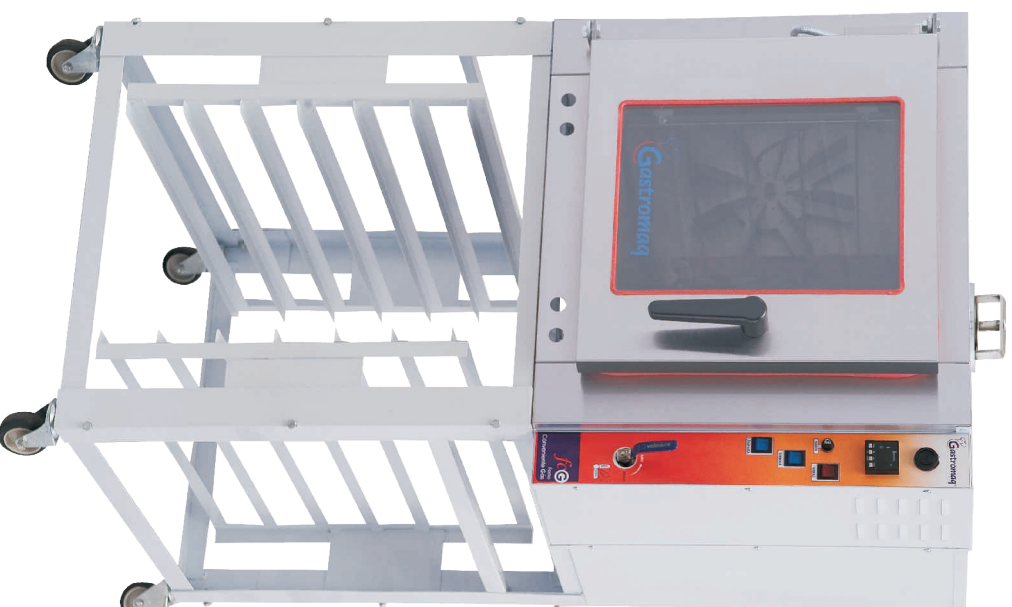




FCG 4
FCG 5



FCG 4/FCG 5/FCG 8 - FORNO CONVENIENTE A GÁS

Fabricado nos em aço sae 1020 revestido internamente com pintura alumínio (atóxica) e externamente com pintura epoxi branca. Possui a frente, porta e os suportes das bandejas fabricado em aço inox aisi 430. Sistema turbo que através de uma hélice, circula o ar quente fazendo com que o pão asse uniforme.

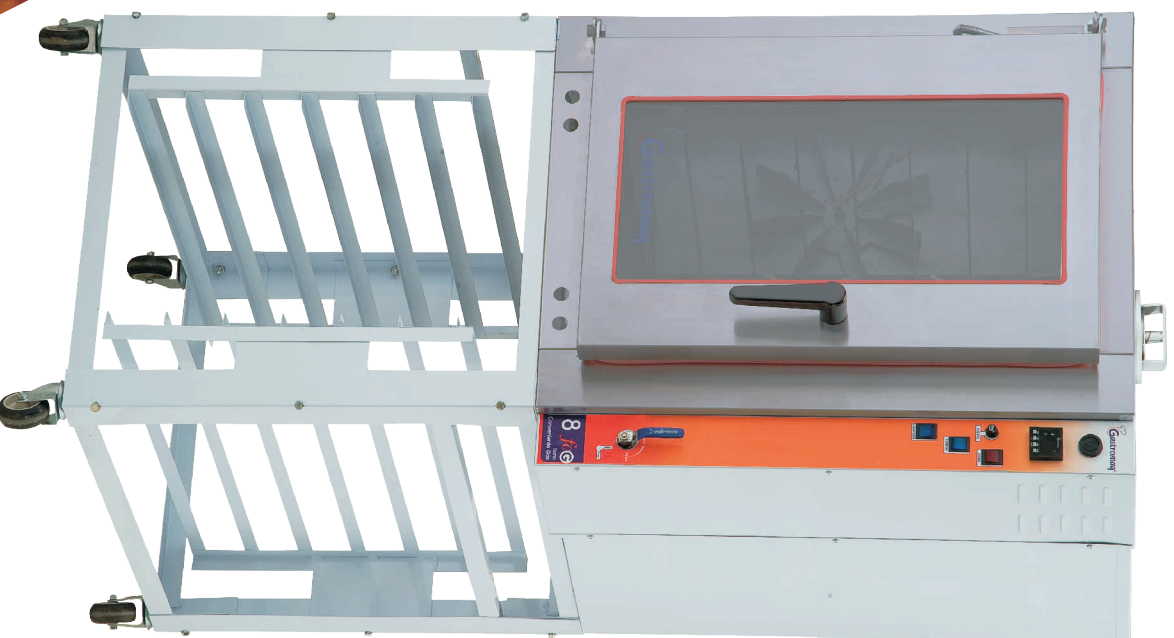
Baixo consumo de gás, acendimento automático, painel de fácil operação, com botões de acionamento para geral motor e lâmpada. Controlador digital que emite alarme sonoro para avisar o término do tempo desejado e controla a temperatura desejada. Controla o tempo de vapor desejado.

Lâmpada de halogênio interna que proporciona melhor iluminação da câmara interna, isolamento térmico com lâ de rocha. Cavalete desmontável com rodízios para facilitar a locomoção, porta bandeja inferior. Compatível com as bandejas 60x40 cm.

Possui porta inteiraça, maçaneta de baquelite e com vidro frontal que proporciona melhor visualização da câmara interna.

Modelo	FCG 04	FCG 05	FCG 08
Motor	1/4 Cv	1/4 Cv	1/4 Cv
Tensão	110/220 V	110/220 V	110/220 V
Consumo Elétrico	0,19 Kw/h	0,19 Kw/h	0,19 Kw/h
Nº de Bandejas	4	5	8
Capacidade	240 a 265 Pães/h	300 a 330 Pães/h	480 a 530 Pães/h
Consumo de Gás	0,6 Kg/h	0,6 Kg/h	0,9 Kg/h
Tempo de Assado	15 a 18 minutos	15 a 18 minutos	15 a 18 minutos
Dimensões (AxLxC)	1495x725x1160mm	1495x725x1160mm	1735x725x1160mm

FCG 8



G.PANIZ INDUSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA

Estrada Monte Bérico, 325 - Monte Bérico - Caixa Postal 8141 - CEP: 95034-970

Fone: 54 2992 3300 Fax: 54 2992 3302 - Caixas do Sul - RS

www.gastromaq.com.br - gastromaq@gastromaq.com.br - vendas.vendas@gastromaq.com.br