



FORNO ESTÁTICO

FORNO ESTÁTICO

Forno para cocção e assados em geral com calor a simples circulação natural, câmara fabricada internamente e externamente em chapa de aço inoxidável tipo AISI-304 liga 18/8, isolada com mantas de lã de vidro, suporte do forno em aço inox AISI 304, liga 18.8.

Dimensões das câmaras:

Externas à gás: 800 x 800 x 510mm

Externas elétrica: 830 x 875 x 510mm

Internas padrão gastronorm: 550 x 720 x 300mm de altura.

Acabamento: Soldas em atmosfera inerte de argônio e polimento fosco.

MODELO ELÉTRICO:

Aquecimento por meio de resistências elétricas no teto e na soleira, com regulagem independente por meio de termostato e lâmpada piloto dispostos lateralmente.

Corrente elétrica 220 ou 380Volts - trifásica com consumo de energia na ordem de 5 kw, por câmara.

01 câmara de cocção FEE 1

02 câmaras de cocção FEE 2

03 câmaras de cocção FEE 3

MODELO A GÁS GLP ou GÁS NATURAL:

Aquecimento por meio de queimadores tubulares de grande rendimento, com regulagem independente por meio de registro "APIS" dispostos lateralmente, consumo de gás GLP por câmara 900 gr/hora, e Natural 1,00 m³/h.

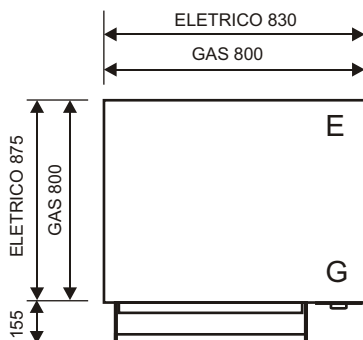
01 câmara de cocção FEG 1

02 câmaras de cocção FEG 2

03 câmaras de cocção FEG 3

Dimensões externas mm				
Câmaras		1	2	3
Gás	Comprimento	800	800	800
	Largura	800	800	800
	Altura	1130	1740	1740
Elétrico	Comprimento	830	830	830
	Largura	875	875	875
	Altura	1130	1640	1640

Esquema de Instalação



E: Elétrico - 220V/380V Trifásico/ 60Hz

G: GAS Ø 1/2"



Foto Ilustrativa

Modelo: FEE 3 e FEG 3