

Four vertical GN 1/2 / Space saver vertical oven GN 1/2



GN 1/2



270°C



FCV 280 + 3 GN 1/2



Thermo-ventilateur / Fan



FCV 280

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FCV 280	1,5 kW	370 x 535 x 495 mm	270 x 330 x 320 mm	20 kg	230 V

Four vertical compact 28 L pour cuire ou réchauffer croissants, pâtisseries et plats préparés (surgelés, frais ou pré-cuits).

- Montée rapide en température: **270°C en 12 min.**
- Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation.

Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés :

- croissants poussés surgelés : 180°C, 16 min,
- petits pains poussés surgelés : 220°C, 18 min,
- pains au chocolat poussés surgelés : 200°C, 16 min.

Entretien : intérieur inox et supports amovibles.

Équipement : commutateur-thermostat (0-270°C), thermo-ventilateur, 2 plaques de cuisson 255 x 310 mm perforées avec plat ramasse-miettes, porte à double-vitrage.

28 L compact vertical oven to cook or reheat croissants, pastries and ready-made dishes (frozen fresh or pre-raised).

- Fast temperature rise: **270°C in 12 min.**
- Even cooking thanks to ventilation holes.

Recommended for pre-raised deep-frozen baking products:

- raised frozen croissants : 180°C, 16 min,
- raised frozen buns : 220°C, 18 min,
- raised chocolate bread rolls : 200°C, 16 min.

Cleaning: stainless steel inside and removable holders.

Features: thermostat-commutator 0-270°C, fan, 2 punched plates 255 x 310 mm with crumb tray, double-glazed door.