



FORNO TURBO VIPÃO V.5 6 ASSADEIRAS 60 X 80 CM

Elétrico 

DADOS TÉCNICOS

TENSÃO (V)	220	380
ALIMENTAÇÃO	Trifásica	
POTÊNCIA (kW)	14,6	
FREQUÊNCIA (Hz)	60	
CORRENTE NOMINAL (A)	40	25
DISJUNTOR (A)	50	32
SEÇÃO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (mm ²)	4x10,0	5x6,0

DIMENSIONAMENTO

ITEM	DIMENSÕES A X L X P (M)	PESO (KG)
DIMENSÃO EXTERNA EQUIPAMENTO	0,91 x 1,09 x 1,40	191
DIMENSÃO INTERNA (CÂMARA)	0,65 x 0,60 x 0,80	191
DIMENSÃO EMBALAGEM	1,52 x 1,23 x 1,63	37

CONSUMO ELÉTRICO

TENSÃO	COCÇÃO	AQUECIMENTO
220V	3,23 kWh	2,10 kWh
380V	2,75 kWh	1,89 kWh

Uso eficiente de energia

PERFECTA

CARACTERÍSTICAS OPERACIONAIS

- Painel frontal com sinalização luminosa em LED e **operação simplificada**.
- Controle automático de temperatura e vaporização para **resultados consistentes**.
- Controle de temperatura de até **250°C**.
- **Injeção de vapor** rápida e eficiente, ideal para produtos que exigem crescimento e brilho.
- **Reversão automática** do ventilador, garantindo uniformidade de cocção em todas as assadeiras.

CONSTRUÇÃO E DESIGN

- Construído em **aço inox**, resistente e fácil de higienizar.
- Porta com **vidro duplo** temperado, facilitando a limpeza e evitando perda de calor.
- Maçaneta com **projeto alemão**, desenvolvida para abertura e fechamento suaves.
- Aquecimento por resistências **blindadas em inox**, garantindo eficiência e durabilidade.
- **Isolamento térmico** de alta densidade em lã de rocha, mantendo estabilidade térmica e segurança.

PERFECTA

EFICIÊNCIA E QUALIDADE
PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

☎ 11.2014-8080

itwfeg.com.br



CAPACIDADE E PRODUÇÃO

- Capacidade para **216 pães** por fornada utilizando assadeiras **60×80 cm**.

Este equipamento não acompanha assadeiras.

OPCIONAIS

- Base de apoio em aço inox.

GARANTIA

- **12 meses** de garantia a partir da emissão da Nota Fiscal.
- Este equipamento deve ser instalado por um **autorizada da ITW FEG do Brasil** podendo **perder a garantia** se instalado de forma independente.
- Contamos com mais de **200 credenciados** em todo Brasil, conheça nossa lista de autorizados em nosso site **www.itwfeg.com.br**.

PERFECTA

EFICIÊNCIA E QUALIDADE
PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

☎ 11.2014-8080

itwfeg.com.br

