Fensa

Cocina Fensa 4 Platos
Experience con VaporBake
y Cubierta de Vidrio F3000RT

Innovación y diseño en perfecta armonía

Cubierta de Vidrio Templado

Diseño moderno y resistente.

La practicidad que necesitas

Triple Llama

Mayor potencia para una cocción más rápida y uniforme.

Encendido Eléctrico

Mayor facilidad y seguridad para encender los quemadores.

Quemadores Laterales Móviles en Horno

Elige la posición de los quemadores en el horno. Cocina un **35%** más rápido.[1]

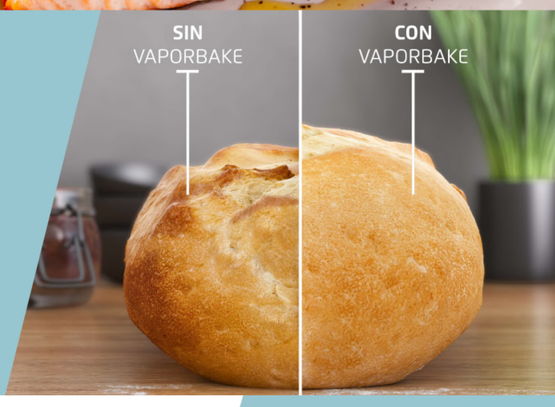
Grill Eléctrico

Dora y gratina para una mejor experiencia y presentación.

VaporBake

Transforma tus recetas en experiencias

La tecnología de horneado al vapor mejora apariencia, crocancia y textura en panes[2]



*Profundidad con manija

Informaciones Técnicas

Quemadores	4
Capacidad del horno	65,8 L

Producto Desembalado	
Alto	93,5 cm
Ancho	55 cm
Profundidad	57,2 cm
Peso	37,5 Kg

Producto Embalado	
Alto	101,5 cm
Ancho	59 cm
Profundidad	63 cm
Peso	41,8 Kg

Fensa

SERVICIO TÉCNICO EXCLUSIVO EN TODO CHILE

Coordina tu servicio al:

600 600 5353

soporte@fensa.cl

SAI Servicio Asistencia Integral

Tu freezer tiene una cobertura de Arica a Punta Arenas con la **Red de Servicios Exclusivos de Asistencia Integral, SAI.**

1-Pruebas realizadas en laboratorio comparando el tiempo de cocción con los mismos resultados considerando quemadores laterales y quemador central, con la temperatura de 200°C. 2-Pruebas realizadas en condiciones de laboratorio con panes tipo: Baguette, marraqueta e italiano, con función VaporBake y Bandeja para Cocción a Vapor, en las cocinas de 55 y 76 cm en comparación con nuestras cocinas sin función VaporBake y bandeja.