

Cocina a Gas 6 Platos Fensa
Acero Inoxidable Experience
con VaporBake y Timer
F 5300 T

Transforma tus recetas
de panes en experiencias
inolvidables

VaporBake

Transforma tus recetas
en experiencias

Cocción al vapor que **realza 2x¹**
la textura y el gusto, dejando más
crocante masas y panes



Quemadores Laterales Móviles en Horno

Cocina un
35% más rápido²
Elige la posición de los quemadores en el horno

Parrillas de Hierro Fundido

Para un diseño
más elegante y
robusto

Zonas de cocción independientes

Si algo se derrama en la cubierta,
no se esparce por toda la cocina.
Más fácil de limpiar

Timer Mecánico

Avisa cuando tus
preparaciones
están listas

Encendido Eléctrico

Mayor facilidad y seguridad
para encender los quemadores

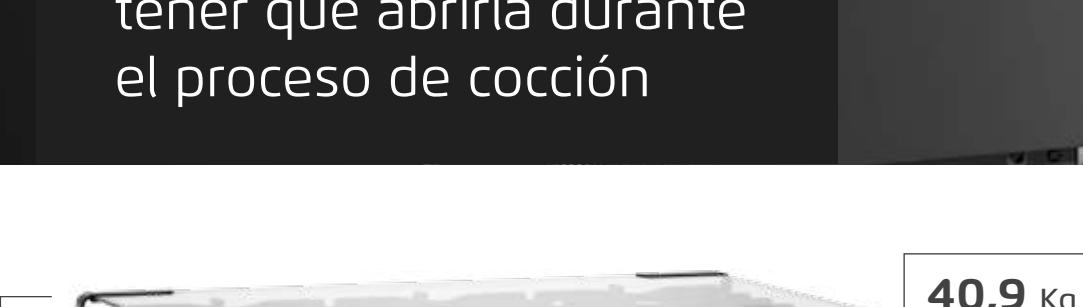
Puerta del Horno de Amplia Visibilidad

La puerta permite observar el
avance de tus preparaciones
sin abrir el horno

Tapa de vidrio

La tapa permite aumentar el
espacio disponible después
de cocinar, transformándose
en una extensión de tu
mesón de cocina

Mesa y
horno termopar
Mayor seguridad



Luz en Horno

Mayor visibilidad a través
de la puerta del horno, sin
tener que abrirla durante
el proceso de cocción

Tecnología FastClean

Interior del horno con esmaltado
vitrificado que impide la
penetración de la suciedad
facilitando la eliminación de la
grasa y restos de comida



*Profundidad con manilla.

Cocina a Gas 6 Platos Fensa Acero Inoxidable Experience con VaporBake y Timer F 5300 T

Información técnica

Embalado

Alto 106,5 cm

Ancho 80 cm

Profundidad 63,5 cm

Peso 45,9 kg

Desembalado

Alto 94 cm

Ancho 76 cm

Profundidad 58,5 cm

Peso 40,9 kg



600 600 5353

soporte@fensa.cl

Fensa

Cuenta con la cobertura del **Servicio de Asistencia Integral (SAI)** de Fensa. La red de especialistas en electrodomésticos más grande de Chile, con asistencia de Arica a Punta Arenas.

1Resultados obtenidos tras pruebas internas en modelos Fensa F 2606 T y F 5300 utilizando la función VaporBake, comparados con los mismos modelos sin el uso de la función.

2Pruebas realizadas con la temperatura de 200°C. el tiempo de cocción con los mismos resultados considerando quemadores laterales y quemador central.