

# CONVENTION ROTARY OVEN

**NATIONAL**  
EQUIPMENT DISTRIBUTORS



MODEL FGE4



*Bake up to  
4 more times  
all the  
frozen food*

Easy to use and ideal for stores with small spaces. The rotating oven roast all types of frozen food also snacks as croissants, empanadas, lasagna, "pao de queijo", chipa, yuca bread, croissants, etc.

- Fácil de utilizar e ideal para tiendas con espacios reducidos. El horno giratorio hornea todo tipo de masa congeladas como croissant, empanadas, lasaña, "pao de queijo", chipa, pan de yuca, medialunas, etc.



It has a turbo system together with its rotating system that allows to roast the products in an uniform way as well as assessing their exposure. With capacity to bake 3 to 4 trays at the same time, it generates economy and low energy consumption.

Manufactured entirely in stainless steel, with nickel-plated carbon steel rack, timer that helps in time control and certification. • NEMA 5-15P

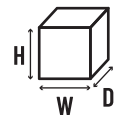
- Posee un sistema turbo junto con su sistema giratorio que permite asar de forma uniforme los productos además de valorar su exposición. Con capacidad para hornear de 3 a 4 bandejas al mismo tiempo, genera economía y bajo consumo de energía.

Fabricado todo en acero inoxidable, con rack en acero carbono niquelado, temporizador que ayuda en el control del tiempo y con certificación.

- NEMA 5-15P



MODEL FGE3



MODEL MODELO	POWER   FREQUENCY POTENCIA   FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSION PRODUCTO LxA x H	TRAY WxDxH BANDEJA LxA x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSION LxA x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
FGE 3	2577W   50-60Hz	120V	20,1" x 25,2" x 19,9" 51 x 64 x 50,5cm	3 trays 13,8" 3 bandejas - 35cm	26,4" x 21,9" x 24" 67 x 55,5 x 61cm	52,9lb 24Kg
FGE 4	3077W   50-60Hz	120V	20,1" x 25,2" x 22,6" 51 x 64 x 57,5cm	4 trays 13,8" 4 bandejas - 35cm	26,2" x 21,7" x 26" 66,5 x 55 x 66cm	59,5lb 27Kg