



**G.PANIZ**

## **HORNO TURBO CONVECTOR 10 BANDEJAS CON BANDEJAS G. PANIZ**

- Indispensable en panaderías y establecimientos similares para hornear panes, galletas, pizzas y otros productos, excluyendo los muy livianos.
- Capacidad para acomodar 10 bandejas.
- Cámara más grande que asegura una cocción uniforme.
- Puerta de bandejas ajustable en acero inoxidable (compatible con bandejas de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 y 58 x 70).
- Consumo reducido de gas/ electricidad debido al aislamiento de lana de roca de 75 mm.
- Sellado de la puerta con goma 100% siliconada, fácil de reemplazar.
- Certificado por Inmetro.
- Ruedas reforzadas para movilidad, con 2 ruedas con freno.
- Opción en epoxi blanco o totalmente en acero inoxidable.

---

**CÓDIGO:** 6458

**Categorías:** [Amasanderías](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos](#), [Hornos Conectores](#), [Pastelerías](#)

**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: FTG300

Bandejas: 10

Consumo de gas: 1,5 kg/h

Consumo monofásico: 1,0 kW/h

Dimensiones: 2070X1046X1485mm.

Dimensiones internas: 1025x720x1055mm.

Peso: 220 kg.

Potencia monofásico: 450W

Producción de panes: 300 panes 50g

Temperatura máxima: 250°C

Volumen: 778 L



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292