

HORNO TURBO CONVECTOR 10 BANDEJAS CON BANDEJAS G. PANIZ

CODIGO: 6458

- 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.

Categorías: Amasanderias, COCCION ALTA PRODUCCION, Hornos, Hornos Convectores, Pastelerias



- 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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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