



G.PANIZ

HORNO TURBO CONVECTOR 5 BANDEJAS CON BANDEJAS G. PANIZ

- Ideal para hornear pan francés de 50 g. y similares en panaderías.
- Controlador digital con aviso sonoro que programa tiempo, vapor y temperatura.
- Temperatura máxima de trabajo de 250 grados.
- Aislamiento de lana de roca de 50 mm.
- Sistema de sellado de puerta de silicona, sellado directamente sobre el vidrio, eliminando la posibilidad de pérdida de calor y vapor.
- Acabado exterior en pintura epoxi y acabado frontal en acero inoxidable cepillado.
- Fácil mantenimiento y uso con acceso al cajón del quemador en el frente.
- Ruedas para desplazamiento con bloqueo.
- Tirador con sistema de cojinetes que hace que la puerta sea más ligera y fácil de cerrar.

CÓDIGO: 6460

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

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: FTG241

Capacidad 5 Bandejas no incluidas

Consumo: 0,50 kW / h

Consumo de gas: 1,1 kg / h

Dimensiones (alto x ancho x largo): 1.470x955x1.295 mm

Motor: 1/4 HP

Peso: 113 kg

Energía monofásica: 0.54kw

Producción de pan: 150 panes 50g

Temperatura máxima: 250°C

Voltaje: 127V

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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