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: Amasanderias, COCCION ALTA PRODUCCION, Hornos Convectores, Pastelerias

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: 250ºC
Voltaje: 127V