

**G.PANIZ**

HORNO TURBO CONVECTOR 8 BANDEJAS CON BANDEJAS G. PANIZ

- Horno turbo convector indispensable en panaderías y establecimientos similares para hornear panes, galletas, pizzas y otros productos, excepto aquellos muy ligeros.
- Capacidad para acomodar 8 bandejas.
- Cámara más grande que proporciona una cocción uniforme.
- Porta-bandejas ajustable en acero inoxidable (admite bandejas de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 y 58 x 70).
- Consumo reducido de gas/electricidad gracias al aislamiento de lana de roca de 75 mm.
- Sellado de la puerta con goma 100% silicona, fácil de reemplazar.
- Certificación Inmetro.
- Ruedas reforzadas para facilitar la movilidad, dos de ellas con frenos.
- Opción en epoxi blanco o completamente en acero inoxidable.

SKU: 6459**Categorías:** [Amasanderias](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos](#), [Hornos Convectores](#), [Pastelerias](#)**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: FTG240

Bandejas: 8

Consumo de gas: 1,3 kg/h

Consumo monofásico: 1,0 kW/h

Dimensiones: 1880X1046X1485 mmm.

Dimensiones internas: 835x720x1055 mm.

Peso: 200 kg.

Potencia monofásico: 700W

Producción de panes: 240 panes 50g

Temperatura máxima: 250°C

Volumen: 634 L



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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