




# HORNO TURBO CONVECTOR 8 BANDEJAS CON BANDEJAS G. PANIZ

**CODIGO:** 6459

- 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. **(No incluye 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.

---

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



- 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. **(No incluye 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.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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