




Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/ftg-480-gpaniz>

Horno convección

FTG-480

Descripción comercial

- Adecuado para hornear panes, galletas, masas de pizza y similares. 16 charolas
- Temperatura máxima de 250 grados
- Altura entre cintas transportadoras de 95 mm
- Fácil mantenimiento y uso gracias al acceso al cajón del quemador en el frente
- Aislamiento en lana de roca compactada de 150 mm que requiere menor consumo de gas
- Dos turbinas que distribuyen el calor proporcionando un cocimiento homogéneo
- Sistema de sellado de puerta de silicona, sellado directamente sobre el vidrio, eliminando la posibilidad de pérdida de calor y vapor
- Tirador con sistema de rodamientos que hace que la puerta sea más ligera y fácil de cerrar
- Ruedas para desplazamiento y zapata para anclar y nivelar
- Carro móvil individual: ocupa menos espacio físico, entra directamente al horno sin necesidad de sacar el pan, ergonómico porque tiene asa extraíble

- Carro disponible en tamaños de 60x80cm o 58x70cm o 45x65cm o 40x60cm
- Acabado exterior en pintura epoxi y acabado frontal en acero inoxidable cepillado o acero inoxidable total
- Kit Biscuit opcional, en versión gas, que permite aumentar el número de guías (hasta 26 charolas) y controlar el régimen del motor, para la producción de bizcochos más ligeros

Especificaciones

- Capacidad para 16 charolas
- Consumo de gas 2,0 kilogramos / h
- Consumo monofásico 1,5 kilovatios / h
- Dimensiones (alto x ancho x largo) 2.200x1.125x1.560mm
- Dimensiones internas (alto x ancho x largo) 1,680 x 725 x 1,060
- Motor 2 x 1 HP
- Peso 360Kg
- Producción de pan 480 panes 50g
- Temperatura máxima 250°C
- Voltaje: 127 o 220V (monofásico)
- Volumen (L) 1.251 litros



16 CHAROLAS

Capacidad