



Horno Turbo

FTG-300N

El horno turbo **FTG-300N** de G PANIZ es un equipo profesional diseñado para la industria de la panadería y repostería. Con una capacidad de 778L y sistema de vapor programable, ofrece versatilidad y eficiencia energética gracias a su aislamiento de lana de roca de 75mm.

Descripción comercial

- Indispensable en panaderías y similares para hornear panes, galletas, pizzas y otros, excepto productos muy ligeros.
- Posibilidad de acomodar 10 charolas.
- Cámara más grande que proporciona un horneado uniforme.
- Soporte ajustable de acero inoxidable para charolas (admite charolas de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 y 58 x 70).
- Reducción del consumo de gas gracias al aislamiento de lana de roca de 75 mm.
- Junta de puerta en caucho de silicona 100% para un fácil reemplazo.
- Certificado Inmetro
- Ruedas reforzadas para fácil movilidad, 2 con seguro.
- Separación entre charolas 9.5 cm, inyección de vapor directa con tiempo programable,

controlador digital con 9 memorias programables de temperatura, vapor y tiempo.

- Quemadores y sensores de fácil acceso, regulador de presión incluido

Especificaciones

- Consumo de gas: 1,5 kg / h
- Consumo monofásico: 1,0 kW / h
- Dimensiones (alto x ancho x largo): 2070X1046X1485
- Dimensiones internas (alto x ancho x largo): 1025x720x1055
- Dimensiones internas (alto x ancho x largo): 1025x720x1055
- Motor: 3/4HP
- Peso: 220 kilogramos
- Energía monofásica: 450 W
- Producción de pan: 300 panes 50g
- Temperatura máxima: 250°C
- Voltaje: Bvolt 127 / 220v
- Volumen (L): 778 L

