




Ver producto y PDF   
<https://webb.mx/fte300-gpaniz>

# Horno convección turbo eléctrico

## FTE-300

El horno de convección turbo eléctrico **FTE-300** de G.PANIZ es un equipo profesional diseñado para optimizar la producción en panaderías y pastelerías. Fabricado con materiales de primera calidad, incorpora tecnología avanzada para garantizar resultados superiores y eficiencia energética.

### Descripción comercial

- Fabricado con frente de acero inoxidable, costados con pintura epóxica, techo y parte trasera en acero galvanizado.
- Cámara interna reforzada fabricada en acero SAE 1020 con acabado en pintura para altas temperaturas.
- Posee una de las cámaras internas más grandes en hornos de su categoría para una mejor circulación de aire.
- Con guías en acero inoxidable para 10 charolas de 40X60, 45X65 o 60X80 CM con separación entre charolas de 9.5 CM.
- Aislamiento térmico con 75MM de espesor para evitar fugas de temperatura.
- Sistema turbo a través de turbina que recircula el aire de manera uniforme para un horneado parejo. Botón de apagado momentáneo de turbina.
- Sistema de vapor en forma de abanico sobre la turbina con

tiempo ajustable.

- Luz interna y puerta con ventana de cristal sin remaches para su fácil limpieza.
- Panel digital con 10 memorias para control de temperatura, vapor y tiempos. Empaque de fácil sustitución con sellado directo al vidrio para evitar fugas.

### Especificaciones

- Amperaje: 49,2 A
- Capacidad para 10 charolas
- Consumo trifásico: 13 KWh
- Dimensiones (alto x ancho x largo) 2070X1046X1485
- Dimensiones internas (*alto x ancho x largo*) 1025x720x1055
- Motor: 3/4HP
- Peso: 210 kilogramos
- Energía trifásica: 18,70 KWh
- Producción de pan: 300 panes 50g
- Temperatura máxima: 250°C
- Voltaje: 220 V trifásico
- Volumen (L): 778 L



**3/4HP**  
Motor