



Horno turbo

FTG-150

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 de aire.
- 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 5 charolas de 40X60, 45X65 o 60X80 CM con separación entre charolas de 95 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.
- Exclusivo sistema de quemadores con sistema deslizable para un fácil mantenimiento.

Especificaciones

- Capacidad para 5 charolas
- Consumo de gas: 1,0 kg / h
- Consumo monofásico: 0,5 kilovatios / h
- Dimensiones (alto x ancho x largo) 1575x1046x1356
- Dimensiones internas (alto x ancho x largo) 520x695x930
- Motor: 1/4 HP
- Peso: 145 kilogramos
- Energía monofásica: 450 W
- Producción de pan: 150 panes 50g
- Temperatura máxima: 250°C
- Voltaje: Bvolt 127 / 220v
- Volumen: 336 litros



1,0 KG / H
Consumo de gas