



# Horno convección

## FTG-10

El Horno de Convección **FTG-10** de Gastromaq es un equipo industrial de alto rendimiento diseñado específicamente para panaderías profesionales. Integra tecnología avanzada de control digital, sistema de convección eficiente y características de seguridad premium para garantizar una producción constante y de calidad.

### Descripción comercial

Ideal para hornear pan francés de 50 g y similares en panaderías.

- Controlador digital con aviso sonoro que programa tiempo, vapor y temperatura
- Temperatura máxima de trabajo de 250 grados
- Aislamiento de lana de roca de 50 mm
- Sistema de sellado de puerta de silicona, sellado directamente sobre el vidrio, eliminando la posibilidad de pérdida de calor y vapor
- Acabado exterior en pintura epoxi y acabado frontal en acero inoxidable cepillado
- Fácil mantenimiento y uso con acceso al cajón del quemador en el frente

- Ruedas para desplazamiento con bloqueo
- Tirador con sistema de cojinetes que hace que la puerta sea más ligera y fácil de cerrar

### Especificaciones

- Capacidad de charolas: 10
- Consumo: 1 kW / h
- Consumo de gas: 1,5 kg / h
- Dimensiones: (alto x ancho x largo) 1.890x955x1.295 mm
- Motor: 3/4 HP
- Peso: 153 kg
- Energía monofásica: 1.1kw
- Producción de pan: 300 panes 50g
- Temperatura máxima: 250°C
- Voltaje: 127V



**300 PANES 50G**

Producción