



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/ftg300v-gpaniz>

# Horno Turbo

## FTG-300V



### 3/4HP

Motor

### Descripción comercial

- Indispensable en panaderías y negocios similares para hornear panes, galletas, pizzas y otros productos, excepto los muy ligeros.
- Capacidad para 10 charolas.
- Cuenta con una cámara amplia que garantiza un horneado uniforme.
- Incluye soporte ajustable de acero inoxidable para charolas (compatible con medidas de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 y 58 x 70).
- Eficiente consumo de gas gracias al aislamiento con lana de roca de 75 mm.
- Fabricado en acero inoxidable con espiguero.
- Sistema de inversión del sentido de la turbina.
- Movilidad facilitada por ruedas reforzadas, 2 de ellas con seguro.
- Espaciado de 9.5 cm entre charolas, sistema de inyección de vapor directa programable y controlador digital con 9 memorias para temperatura, vapor y tiempo.
- Fácil acceso a quemadores y sensores, incluye regulador de presión.

### Información técnica

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