



# Horno turbo eléctrico

## FTE-150

### Descripción comercial

- Cocción uniforme: Cámara de gran tamaño (336 L) diseñada para una distribución homogénea del calor.
- Capacidad flexible: Admite 5 charolas con soporte ajustable de acero inoxidable para diversos tamaños (40x60, 45x65, 60x80, 58x70 cm). Separación de 9.5 cm entre niveles.
- Controlador digital avanzado: Permite programar hasta 9 recetas diferentes, ajustando temperatura (hasta 250°C), tiempo y vapor.
- Inyección de vapor programable: Esencial para obtener la corteza perfecta en panes y mejorar la humedad en otros productos.
- Eficiencia energética: Excelente aislamiento con 75 mm de lana de roca que reduce el consumo eléctrico. Potencia trifásica de 10.50 KW.
- Construcción duradera: Junta de puerta en silicona 100% de fácil reemplazo, ruedas reforzadas (2 con freno) para movilidad.
- Fácil mantenimiento: Acceso sencillo a componentes clave como sensores y resistencias.



### Especificaciones técnicas

- |   |  |   |
|---|--|---|
| ■ Marca: G.Paniz                            | ■ Volumen interno: 336 Litros                                | ■ Potencia Total: 10.50 KW  |
| ■ Modelo: FTE-150                           | ■ Temperatura máxima: 250°C                                  | ■ Consumo trifásico: 7.35 kW/h                                    |
| ■ Tipo: Horno Turbo eléctrico de convección | ■ Control: Digital (9 programas, tiempo, temperatura, vapor) | ■ Dimensiones (Alto x Ancho x Largo): 1575 x 1046 x 1356 mm       |
| ■ Capacidad: 5 Charolas (Tamaños variables) | ■ Vapor: Sí, inyección directa programable                   | ■ Dimensiones internas (Alto x Ancho x Largo): 520 x 695 x 930 mm |
| ■ Producción estimada: 150 panes de 50g     | ■ Motor Turbina: 1/4 HP                                      | ■ Peso: 135 kg  |
|   | ■ Energía: Trifásica 220V                                    |   |

## 150 PANES

Producción estimada