



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/ftg-5-gastromaq>

Horno convección

FTG-5

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.

Información técnica

- Capacidad de charolas: 5
- Consumo: 0,50 kW / h
- Consumo de gas: 1,1 kg / h
- Dimensiones: (alto x ancho x largo) 1.470x955x1.295 mm
- Motor: 1/4 HP
- Peso: 113 kg
- Energía monofásica: 0.54kw
- Producción de pan: 150 panes 50g
- Temperatura máxima: 250°C
- Voltaje: 127V



1/4 HP
Motor