

Horno turbo a gas

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 (L)
336 litros



Indispensable en panaderías y similares para hornear panes, galletas, pizzas y otros, excepto productos muy ligeros.

Posibilidad de acomodar 5 charolas.

Cámara más grande que proporciona un horneado uniforme.

Soporte ajustable de acero inoxidable para charolas (admite charolas de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 y 58 x 70).

Reducción del consumo de gas gracias al aislamiento de lana de roca de 75 mm.

Junta de puerta en caucho de silicona 100% para un fácil reemplazo.

Certificado Inmetro

Ruedas reforzadas para fácil movilidad, 2 con seguro.

Separación entre charolas 9.5 cm, inyección de vapor directa con tiempo programable, controlador

digital con 9 memorias programables de temperatura, vapor y tiempo. Quemadores y sensores de

fácil acceso, regulador de presión incluido.



5



1,0 kg / h



0,5 kilovatios / h



1575x1046x1356



520x695x930



1/4HP



145 kilogramos



450 W



150 panes 50g



250°C



Bvolt 127 / 220v



336 litros

Imágenes ilustrativas, pueden variar respecto al modelo

