

Linea: HORNOS A GAS

Referencia: FTG-150BT

Beneficios:

- Tienen mayor poder calorífico
- Tienen gran potencia lo cual reduce los tiempos de cocinado
- Se calienta mas que un horno electrico
- Es una maquina amigable con el medio ambiente
- Consumo eficiente
- Ahorras en electricidad

Usos principales:

- Cocinas industriales
- Panaderias
- Pizzerias
- Pastelerias

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Referencia	FTG-150BT
Capacidad	150 panes aproximadamente
Consumo kw/h	0.55
Consumo de gas	1kg/h
Potencia del motor (cv)	1/4
Gabinete	Acero carbono / pintura epoxica
Interior del horno (camara)	Acero carbono / cinta para alta temperatura
Soporte esteras	Acero inoxidable
Compuerta	Estructura en acero inoxidable y vidrio templado, lamparas halogenas
Gaveta de los quemadores	Acero carbono / cinta
Borde / Sellado de la puerta	Silicona
Caballote	Acero carbono / pintura epoxica
Voltaje	110V / 60Hz
Dimensiones	127x106x175cm
Dimensiones con empaque	131x109x181cm
Peso neto	180kg
Peso empaque	220.5kg