

**Linea: HORNOS A GAS**

**Referencia: FTG-300BT**

**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-300BT
Capacidad	300 panes aproximadamente
Consumo kw/h	0.55
Consumo de gas	1.5kg/h
Potencia del motor (cv)	3/4
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
Caballete	Acero carbono / pintura epoxica
Voltaje	110V / 60Hz
Dimensiones	136x105x181cm
Dimensiones con empaque	140x110x185cm
Peso neto	270kg
Peso empaque	326.5kg