

Horno turbo a gas



Capacidad de charolas
10

Consumo
1 kW / h

Consumo de gas
1,5 kg / h

Dimensiones (alto x ancho x largo)
1.890x955x1.295 mm

Motor
3/4 HP

Peso
153 kg

Energía monofásica
1.1kw

Producción de pan
300 panes 50g

Temperatura máxima
250°C

Voltaje
127V

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.



10



1 kW / h



1,5 kg / h



1.890x955x1.295 mm



3/4 HP



153 kg



1.1kw



300 panes 50g



250°C

Imágenes ilustrativas, pueden variar respecto al modelo