

## Horno turbo eléctrico



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 electricidad 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.

Consumo trifásico  
7,35 KWh

Dimensiones (alto x ancho x largo)  
1575x1046x1356

Dimensiones internas (alto x ancho x largo)  
520x695x930

Motor  
1/4 HP

Peso  
135 kilogramos

Energía trifásica  
10,50 KW

Producción de pan  
150 panes 50g

Temperatura máxima  
250°C

Voltaje  
220 trifásico

Volumen (L)  
336 litros



7,35 KWh



1575x1046x1356



520x695x930



1/4HP



135 kilogramos



10,50 KW



150 panes 50g



250°C



220 trifásico



336 litros

Imágenes ilustrativas, pueden variar respecto al modelo