

## 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. reaulador 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