

Consumo de gas
1,5 kg / h

Consumo monofásico
1,0 kW / h

Dimensiones (alto x ancho x largo)
2070X1046X1485

Dimensiones internas (alto x ancho x largo)
1025x720x1055

Motor
3/4HP

Peso
220 kilogramos

Energía monofásica
450 W

Producción de pan
300 panes 50g

Temperatura máxima
250°C

Voltaje
Bvolt 127 / 220v

Volumen (L)
778 L

Horno turbo a gas



Indispensable en panaderías y similares para hornear panes, galletas, pizzas y otros, excepto productos muy ligeros.

Posibilidad de acomodar 10 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, regulador de presión incluido.



1,5 kg / h



1,0 kW / h



2070X1046X1485



1025x720x1055



3/4 HP



220 kilogramos



450 W



300 panes 50g



250°C



Bvolt 127 / 220v



778 L

Imágenes ilustrativas, pueden variar respecto al modelo