METVISA

Código: *ECV650029*

Horno turbo

10 bandejas acero completo doble giro a gas

Especificaciones Técnicas

Marca: Metvisa.

Materail: Acero inoxidable interior y exterior.

Alimentación eléctrica: 120 V / 60 Hz.

Funciona: a Gas GLP.

Potencia térmica: 69.000 BTU/h.

Motor de 25 W.

Bandejas: 10 bandejas o hasta 300 panes.

Medidas de las bandejas: 46 × 66 cm.

Separación entre bandejas: 9,4 cm.

Consumo eléctrico: 0,55 kW/h.

Consumo de gas: 1,5 kg/h.

Dimensiones (Frente × Profundidad × Alto): 105 × 136 × 181 cm.

Peso: 269 a 270 kg.

Motor de 3/4 CV con sistema de doble giro tipo inverter.

Tiempo aproximado de calentamiento: 15 minutos hasta 250 °C.

Descripción del Producto

El Horno Turbo a Gas FTG.300T es un equipo industrial de alto rendimiento, diseñado para operaciones de panadería y pizzería de gran volumen. Con capacidad para hornear hasta 300 panes por ciclo en sus 10 bandejas, y apto para pizzas y masas en general, este horno es la solución ideal para negocios que demandan producción continua y resultados consistentes.

Fabricado completamente en acero inoxidable, tanto en su exterior como en su interior, garantiza durabilidad, higiene y fácil mantenimiento en ambientes de cocción intensiva. Su motor de convección de 3/4 CV con sistema de doble giro tipo inverter asegura una distribución uniforme del calor en las 10 bandejas, eliminando puntos fríos y logrando una cocción homogénea en cada carga. Además, cuenta con una potencia térmica de 69,000 BTU/h, ofreciendo un desempeño eficiente y constante incluso en jornadas de alta producción. Alcanza una temperatura de 250 °C en tan solo 15 minutos, optimizando los tiempos de producción desde el arranque.