

Horno Turbo Convector 8 Bandejas



FTG240

- Panaderías
- amasanderías
- pastelerías
- cocción de alta producción.

www.cazati.cl

ESPECIALISTAS EN EQUIPOS DE GASTRONOMÍA INDUSTRIAL



Garantía de fábrica en **todos** los equipos Cazati.



Servicio técnico y asesoría para instalación y funcionamiento de los equipos.



Disponibilidad de **repuestos** y **soporte** para mantenimiento de los equipos.

INFORMACION DEL EQUIPO

Horno turbo convector diseñado para cocción uniforme en producción gastronómica y panadera, ideal para hornear panes, galletas, pizzas y productos similares. Cuenta con cámara de gran capacidad, porta-bandejas ajustable y aislación de lana de roca de 75 mm para optimizar el consumo de gas/electricidad.



Capacidad 8 bandejas. Admite bandejas de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 y 58 x 70 cm. La ficha indica que no incluye bandejas.

Dimensiones 1880 x 1046 x 1485 mm.
Dimensiones internas: 835 x 720 x 1055 mm.

Características del Equipo

- Bandejas: 8
- Consumo de gas: 1,3 kg/h
- Consumo monofásico: 1,0 kW/h
- Dimensiones: 1880X1046X1485 mm.
- Dimensiones internas: 835x720x1055 mm.
- Peso: 200 kg.
- Potencia monofásico: 700W
- Producción de panes: 240 panes 50g
- Temperatura máxima: 250°C Volumen: 634