

Datos Técnicos

Horno Turbo Eléctrico

Modelo

FTE.65



Imágenes meramente ilustrativas.



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.



CNPJ 11.193.347/0001-14 | I.E. 256.007.691 | CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil – Km 23, nº 5825 | Bairro: Limoeiro | CEP 88352-502 | Brusque | SC | Brasil
Fone/Fax +55 47 3251-5555 | vendas@metvisa.com.br | sac@metvisa.com.br



Nombre	Marca	Medidas Nominales Anch.x Alt. x Largo	Peso Neto	Capacidad Interna	Utilidad
Horno Turbo Eléctrico 65	Metvisa	610x410x690 mm	23,5 kg	65 L	Para hornear panes, pizzas, repostería y panadería en general.



Tiempo de Calentamiento	Bandejas (350 x 350 mm)	Espacio entre Bandejas	Consumo Energía	Potencia de Resistencia	Potencia del Motor	Voltaje
12 min.*	04 unid.	60 mm	2 kW/h	2000 W	25 W Monofásico	110, 127 o 220 V

*Tiempo de calentamiento para alcance 250° C.



Puerta y manija de acero
inoxidable, vidrio templado
e iluminación interior.

Revestimiento de acero inoxidable con
aislamiento térmico de lana de roca.

Capacidad interna 65 litros.



Fácil programación con
controlador de temperatura de
50° C a 250° C y temporizador
hasta 120 minutos.

Sello de silicona. Sellado
seguro de la puerta que
mantiene el horno hermético

Alarma que informa
el final del temporizador.



Soportes para bandejas en
acero inoxidable, reforzados
y fáciles de limpiar.



Horno de convección (con turbina) que
hace circular el aire caliente, horneando
los alimentos de manera uniforme con
eficiencia y economía de energía.