

FTEP.3

## Horno Turbo Eléctrico

Horno de Convección


 PREMIUM


Fácil programación de temperatura y tiempo de cocción a través de un controlador con pantalla digital.

Alarma audible que señala el final del proceso.

Turbina con un diseño especial que hace circular aire caliente, horneando la pizza de manera uniforme.

Puerta con estructura de acero inoxidable, vidrio templado, iluminación interna y manija para fácil apertura y seguridad en el cierre.

Sello de puerta de silicona.

Aislamiento térmico eficiente, manteniendo el ambiente de trabajo a una temperatura agradable.

**Hornea hasta 3 Pizzas Gigantes**  
(Ø 45 cm)



Pies com  
Ruedas

Pizza lista en  
**5 minutos**





Imágenes meramente ilustrativas.



## Utilidad

### Hornear Pizzas

Modelo	Nombre
FTEP.3	Horno Turbo Eléctrico de Pizza
Marca	Peso Neto
Metvisa	175 kg*
Medidas Nominales	Capacidad
Ancho x Alt. x Largo	Hasta 03 pizzas de Ø 45 cm
1060 x 1750 x 1310 mm	
Cantidad de Bandejas	Dimensión de la Bandeja
01**	Ancho X Largo
	585 x 630 mm
Espacio entre las Bandejas	Tiempo de Calentamiento
155 mm	15 min.***
Temperatura Máxima	Potencia de la Resistencia
280°C	9000 W
Motor Monofásico	Consumo de Energía
1/4 HP   184 W	9 kW/h
Voltage Ligación Monofásica	Voltage Ligación Trifásica
220 V	220 V o 380 V

\*Peso neto considerando el horno con 1 bandeja

\*\* El horno viene con 1 bandeja, pero hay soporte para hasta 3 bandejas

\*\*\* Tiempo estimado de 15 minutos para calentar hasta 280°C. El tiempo varía según el ambiente.

Conozca nuestra  
línea completa  
de productos

IMG BRASIL - Indústria de Equipos para Gastronomía Ltda.

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

Rod. Antônio Heil - Km 23, nº 5825 | Barrio: Limoeiro | Código Postal 88352-502 | Brusque | SC | Brasil

Tel/Fax +55 47 3251-5555 | export@metvisa.com.br | sac@metvisa.com.br

