

BIMG®**METVISA****FTEP.3**

Horno Turbo Eléctrico

Horno de Convección

Pizza
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**

**METVISA**

Datos Técnicos



Imágenes meramente ilustrativas.



Utilidad Hornear Pizzas

Modelo

FTEP.3

NombreHorno Turbo
Eléctrico de Pizza**Marca**

Metvisa

Peso Neto

175 kg*

Medidas Nominales

Ancho x Alt. x Largo

1060 x 1750 x 1310 mm

CapacidadHasta 03 pizzas
de Ø 45 cm**Cantidad de
Bandejas**

01**

Dimensión de la BandejaAncho X Largo
585 x 630 mm**Espacio entre
las Bandejas**

155 mm

**Tiempo de
Calentamiento**

15 min.***

**Temperatura
Máxima**

280°C

**Potencia de la
Resistencia**

9000 W

**Motor
Monofásico**

1/4 HP | 184 W

**Consumo de
Energía**

9 kW/h

**Voltage
Ligación Monofásica**

220 V

**Voltage
Ligación Trifásica**220 V o
380 V

*Peso neto considerando el horno com 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 Gastronomia 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

