

ATLANTA

FTLE (Elétrico) / FTLG (Gás) / FTGE (Bienergético)

Os Fornos Turbo FERRI são indicados para assamento de produtos de panificação, confeitaria seca, biscoitos, pizzas, salgados e similares.



FTLE 10 (Elétrico) com base aberta e coifa extratora (opcional)

CONSTRUÇÃO

Vidro temperado duplo, para melhorar a retenção de calor e facilitar a limpeza. Equipamento total em aço inoxidável e acabamento escovado fino. Rodízios com rodas de nylon e travas. Isolamento térmico de alto desempenho em manta de fibra cerâmica, revestida com manta sobre cobertura de alumínio de folha dupla. Alimentação elétrica em 220V ou 380V trifásico.

TECNOLOGIA

Equipado com painel digital para controles de programação e assamento. O aquecimento é obtido no seguinte formato para cada modelo:

- **Elétrico:** através de resistências elétricas blindadas;
- **Gás GLP ou Natural:** através de queimadores tipo flauta com trocadores de calor;
- **Bienergético:** forno com dois tipos de funcionamento: gás ou elétrico, que são operados separadamente através de uma chave comutadora.

O calor gerado é espalhado na câmara através de uma turbo-hélice. O vapor é gerado por injeção direta de água sobre a turbo-hélice, que vaporiza instantaneamente.



FTLE 05 (Elétrico) base aberta com suporte (opcional)



Coifa extratora de vapor (opcional)