

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.



FTGE 10 (Bienergético) com base fechada (opcional)

CAPACIDADE

Disponíveis em 2 tamanhos: 5 e 10 assadeiras. Pode ser utilizado com assadeiras lisas ou perfuradas, padrão 60 x 70 cm, no modelo 5 assadeiras ou 60 x 70 e 60 x 80 cm no modelo 10 assadeiras.



Porta com vidro temperado duplo, para melhorar a retenção de calor e facilitar a limpeza.

DIFERENCIAIS

- Assamento integral e homogêneo, dispensando operações intermediárias para correção;
- Economia de energia elétrica, devido aos controles precisos de acionamento das resistências e ao isolamento térmico, que mantém o calor dentro da câmara;
- Forno totalmente em aço inoxidável;
- Iluminação em LED oferecem mais claridade e economia de energia.

Modelo	Medidas Externas (m)			Medidas Internas (m)			Qde.de Assad.	Peso (Kg)	Potência (kW)	Consumo estimado KW/Hora	Consumo estimado Kg gás/Hora
	L	x	A x P	L	x	A x P					
ELÉTRICO / GÁS / BIENERGÉTICO											
FTLE 05	1,01	x	0,68 x 1,21	0,70	x	0,50 x 0,86	5	134	7,5	5,20	-
FTLE 10	1,01	x	1,15 x 1,31	0,70	x	0,92 x 0,96	10	178	19	10,85	-
FTLG 05	1,01	x	0,83 x 1,21	0,70	x	0,50 x 0,86	5	206	0,75	0,75	0,90
FTLG 10	1,01	x	1,25 x 1,31	0,70	x	0,92 x 0,96	10	276	0,75	0,75	1,50
FTGE 05	1,01	x	0,83 x 1,21	0,70	x	0,50 x 0,86	5	210	7,5	5,20	0,90
FTGE 10	1,01	x	1,25 x 1,31	0,70	x	0,92 x 0,96	10	280	19	10,85	1,50
BASE 05	1,01	x	0,96 x 1,21	0,70	x	0,96 x 0,86	5	20	-	-	-
BASE 10	1,01	x	0,72 x 1,31	0,70	x	0,72 x 0,96	5	23	-	-	-