



...

## TRADIÇÃO E INOVAÇÃO EM CADA EQUIPAMENTO

A Tedesco é uma empresa que há mais de 53 anos faz história com seriedade e resultado. Os equipamentos proporcionam performance, praticidade e assados perfeitos em pouco tempo. Além da alta rentabilidade e menor custo, os Fornos Tedesco garantem clientes sempre satisfeitos.

# FORNOS TEDESCO



Forno  
**FTT-80**  
Até 80 pães



Forno  
**FTT-150**  
Até 150 pães



Forno  
**FTT-240**  
Até 240 pães



## Construção robusta

Estrutura externa em aço SAE 1020 com pintura epóxi e acabamento frontal em aço inoxidável.



## Alta capacidade térmica

Com temperatura de 50° até 250° C, ideal para assar pães e biscoitos com resultados uniformes e de qualidade.



## Opcionais

Gás natural, sistema Kit Biscoito, variador de velocidade, inox escovado total, interno ou externo.



Forno  
**FTT-300**  
Até 300 pães

Forno  
**FTT-480**  
Até 480 pães



**Assa pães  
e biscoitos**



# Informações técnicas

|           |              |                     |                            |                       |                  |
|-----------|--------------|---------------------|----------------------------|-----------------------|------------------|
| FTT - 80  | E - Elétrico | Potência Instalada  | Consumo Elétrico com Carga | Trifásico/Monofásico  |                  |
|           |              | 7 kW                | 3,25 kW/h                  | 220v/380v             |                  |
|           | G - Gás      | Potência Instalada  | Consumo Elétrico com Carga | Consumo Gás com Carga | Bivolt           |
|           |              | 0,5 kW              | 0,5 kW/h                   | 0,75 kg/h             |                  |
|           |              | Números de Esteiras | Capacidade da Fornada      | Peso Bruto            | Volume da Câmara |
|           |              | 4 (40 x 60 cm)      | 80 pães                    | 145 kg                | 165 L            |
|           |              | MEDIDAS EXTERNAS    |                            |                       |                  |
|           |              | Altura              | Largura                    | Profundidade          |                  |
| FTT - 150 | E - Elétrico | Potência Instalada  | Consumo Elétrico com Carga | Trifásico/Monofásico  |                  |
|           |              | 9,5 kW              | 4,25 kW/h                  | 220v/380v             |                  |
|           | G - Gás      | Potência Instalada  | Consumo Elétrico com Carga | Consumo Gás com Carga | Bivolt           |
|           |              | 0,5 kW              | 0,7 kW/h                   | 1,1 kg/h              |                  |
|           |              | Números de Esteiras | Capacidade da Fornada      | Peso Bruto            | Volume da Câmara |
|           |              | 5 (58 x 68 cm)      | 150 pães                   | 183 kg                | 340 L            |
|           |              | MEDIDAS EXTERNAS    |                            |                       |                  |
|           |              | Altura              | Largura                    | Profundidade          |                  |
| FTT - 240 | E - Elétrico | Potência Instalada  | Consumo Elétrico com Carga | Trifásico/Monofásico  |                  |
|           |              | 16,8 kW             | 12 kW/h                    | 220v/380v             |                  |
|           | G - Gás      | Potência Instalada  | Consumo Elétrico com Carga | Consumo Gás com Carga | Bivolt           |
|           |              | 1,2 kW              | 1,2 kW/h                   | 1,2 kg/h              |                  |
|           |              | Números de Esteiras | Capacidade da Fornada      | Peso Bruto            | Volume da Câmara |
|           |              | 8 (58 x 68 cm)      | 240 pães                   | 263 kg                | 602 L            |
|           |              | MEDIDAS EXTERNAS    |                            |                       |                  |
|           |              | Altura              | Largura                    | Profundidade          |                  |
| FTT - 300 | E - Elétrico | Potência Instalada  | Consumo Elétrico com Carga | Trifásico/Monofásico  |                  |
|           |              | 18,8 kW             | 14,7 kW/h                  | 220v/380v             |                  |
|           | G - Gás      | Potência Instalada  | Consumo Elétrico com Carga | Consumo Gás com Carga | Bivolt           |
|           |              | 1,2 kW              | 1,2 kW/h                   | 1,5 kg/h              |                  |
|           |              | Números de Esteiras | Capacidade da Fornada      | Peso Bruto            | Volume da Câmara |
|           |              | 10 (58 x 68 cm)     | 300 pães                   | 290 kg                | 739 L            |
|           |              | MEDIDAS EXTERNAS    |                            |                       |                  |
|           |              | Altura              | Largura                    | Profundidade          |                  |
| FTT - 480 | E - Elétrico | Potência Instalada  | Consumo Elétrico com Carga | Trifásico             |                  |
|           |              | 33,5 kW             | 23,5 kW/h                  | 220v/380v             |                  |
|           | G - Gás      | Potência Instalada  | Consumo Elétrico com Carga | Consumo Gás com Carga | Monofásico       |
|           |              | 1,5 kW              | 1,5 kW/h                   | 2 kg/h                | 127/220 v        |
|           |              | Números de Esteiras | Capacidade da Fornada      | Peso Bruto            | Volume da Câmara |
|           |              | 16 (58 x 80 cm)     | 480 pães                   | 480 kg                | 1.151 L          |
|           |              | MEDIDAS EXTERNAS    |                            |                       |                  |
|           |              | Altura              | Largura                    | Profundidade          |                  |



(54)2101.1900



contato@tedesco.ind.br



tedesco.equipamentos

Escaneie e acesse  
nosso site



tedesco.ind.br