VENTAMAQ

FICHA TÉCNICA

Equipos Ventamaq · equiposventamaq.cl

Horno turbo a gas 10 bandejas PRP10000

Modelo PRP-10000 | Marca Ventus | Línea de Panadería



Horno convector turbo a gas, de una cámara, para 10 bandejas, ideal para panaderías industriales, casinos, restaurantes y supermercados. Desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general.

Lo más destacado

- ✓ Equipo a Gas Licuado (GLP) y con capacidad de convertir a GN
- ✓ Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura, resistente a la oxidación
- ✓ Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi
- ✓ Puerta con visor en vidrio templado e iluminación interna
- ✓ Panel de comando embutido con controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor
- ✓ Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta
- ✓ Conexión al agua (humidificador); requiere agua blanda
- ✓ Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo

Especificaciones técnicas

Modelo	PRP-10000	Distancia entre bandejas	9 cm
Energía	220V/50Hz	T° máximo de trabajo	+220°C
Potencia eléctrica	0.572 kW	Estructura	Acero carbono con pintura epoxi
Tipo de gas	Gas Licuado (GLP) y con capacidad de convertir a GN	Dimensiones	Alto 183 cm · Ancho 97 cm · Profundidad 132 cm
Conexión gas	Ø3/4"	Peso neto	232 kg
Presión GLP / GN	29 mbar/ 20 mbar	Peso bruto	286 kg
Conexión sanitaria (agua blanda)	Ø3/4"	Origen	Brasil
N° de bandejas	10 unidades de 58x68 cm		

Datos técnicos referenciales entregados por el fabricante (Ventus). Pueden cambiar sin previo aviso. Ficha actualizada el 6 de octubre de 2026.

¿Quieres cotizar este equipo?
WhatsApp +56 9 3613 8694 · ventas@equiposventamaq.cl

Gaspar de Orense 233, Estación Central, Santiago
equiposventamaq.cl · Envíos a todo Chile