

Horno turbo a gas 5 bandejas VENTUS

Modelo PRP-5000

Marca Ventus

Línea de Panadería



Horno turbo a gas de 5 niveles, desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme. Equipo a Gas Licuado (GLP) con capacidad de convertir a GN y controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor.

Lo más destacado

- ✓ Equipo a Gas Licuado (GLP) y con capacidad de convertir a GN
- ✓ Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor
- ✓ Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura, resistente a la oxidación
- ✓ Estructura en acero carbono con pintura epoxi
- ✓ Puerta con visor en vidrio templado
- ✓ 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-5000	Distancia entre bandejas	9 cm
Energía	220V/50Hz	Estructura	Acero carbono con pintura epoxi
Potencia eléctrica	0.525 kW	Dimensiones externas	Alto 153 cm · Ancho 91 cm · Profundidad 123 cm
Gas	Gas Licuado (GLP)	Dimensiones internas	Alto 47 cm · Ancho 59 cm · Profundidad 72 cm
Conexión de gas	Ø3/4"	Dimensiones embalaje	Alto 100 cm · Ancho 104 cm · Profundidad 128 cm
Conexión de agua (agua blanda)	Ø3/4"	Peso neto	128 kg
T° máximo de trabajo	220°C	Peso bruto	162 kg
N° de bandejas	5 unidades de 58x68 cm	Origen	Brasil

