

Horno turbo a gas 8 bandejas VENTUS

Modelo PRP-8000

Marca Ventus

Línea de Panadería



Horno turbo a gas con 8 bandejas incluidas, para panaderías industriales, casinos, restaurantes y supermercados que buscan la excelencia en la cocción de panes, repostería y carnes. Garantiza una cocción uniforme y cuenta con humidificador.

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
- ✓ Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor
- ✓ Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta
- ✓ Incluye 8 bandejas
- ✓ Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo

Especificaciones técnicas

Modelo	PRP-8000	T° máximo de trabajo	220°C
Energía	220V/50Hz	Estructura	Acero carbono con pintura epoxi
Potencia eléctrica	0.55 kW	Dimensiones externas	Alto 183 cm · Ancho 97.5 cm · Profundidad 132cm
Tipo de gas	Gas Licuado (GLP) y con capacidad de convertir a GN	Dimensiones internas	Alto 93 cm · Ancho 59 cm · Profundidad 73 cm
Conexión gas	Ø3/4"	Dimensiones embalaje	Alto 190 cm · Ancho 109 cm · Profundidad 144cm
Presión GLP / GN	28 mbar/ 20 mbar	Peso neto	231 kg
Conexión sanitaria (agua blanda)	Ø3/4"	Peso bruto	285 kg
N° de bandejas	8 unidades de 58x68 cm	Origen	Brasil
Distancia entre bandejas	9 cm		

