HORNO 2 CAMARA A/INOX 58X65 GLP VHG-2C VENTUS

Modelo VHG-2C | Marca Ventus | Línea de Panadería



Horno industrial a gas de 2 cámaras, certificado para gas licuado (GLP), con ladrillos refractarios y doble quemador para una mejor cocción. Incluye 4 bandejas enlozadas de 58x65cm.

Lo más destacado

- ✓ Equipo certificado para Gas Licuado (GLP)
- ✓ Frente de acero inoxidable
- ✓ Ladrillos refractarios
- ✓ Doble quemador para una mejor cocción
- ✓ Llave de gas de 3 posiciones
- ✓ Sistema de atril con doble soporte de bandeja, desarmable para transportar
- ✓ Aislación térmica con lana mineral
- ✓ Incluye 4 bandejas enlozadas de 58x65cm

Especificaciones técnicas

Modelo	VHG-2C	Número de cámaras	2
Tipo de gas	Gas Licuado (GLP)	Nº de bandejas	4 unidades de 58x65cm
Potencia	19 kW	Material	Frente de acero inoxidable
Consumo nominal	1.384 kg/h	Aislación térmica	Lana mineral
Conexión de gas	Ø1"	Dimensiones	Alto 170 cm · Ancho 83 cm · Profundidad 75 cm
Tiempo de calentamiento	50°C a 100°C en 10 minutos apróx. · 100°C a 200°C en 6 minutos apróx.	Peso neto	146 kg

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