Horno piso gas 1 nivel 2 bandejas VHPG-1C Ventus

Modelo VHPG-1C | Marca Ventus | Línea de Panadería



Horno de piso a gas de 1 cámara, construido íntegramente en acero inoxidable, con placas de piedra refractaria para un calor parejo. Funciona a gas licuado (GLP) con posibilidad de conversión a gas natural (GN) e incluye 2 bandejas de 60x40 cm.

Lo más destacado

- ✓ Construido íntegramente en acero inoxidable
- ✓ Quemador inferior y superior con regulador de temperatura independiente
- ✓ Panel de control digital con temporizador
- ✓ Posee 16 memorias para guardar recetas
- ✓ Válvulas automáticas de seguridad de extinción de llama
- ✓ Placas de piedra refractaria para un calor parejo
- ✓ Amplia ventana de vidrio de alta resistencia y luz interior
- ✓ Producto certificado para gas licuado GLP y gas natural GN

Especificaciones técnicas

Modelo	VHPG-1C	Material	Acero inoxidable
Energía	220V/50Hz/1F	Número de cámaras	1
Potencia eléctrica	0.12 kW	Bandejas incluidas	2 bandejas de 60x40 cm
Tipo de gas	Gas licuado (GLP) con posibilidad de conversión a gas natural (GN)	Dimensiones internas cámara	Alto 23cm · Ancho 91cm · Profundidad 71.5 cm
Consumo de gas	0.655 kg/hr	Dimensiones equipo	Alto 73cm · Ancho 140cm · Profundidad 99 cm
Conexión de gas	Ø1/2"	Peso neto	113 kg
Temperatura de trabajo	20°C a 300°C	Peso bruto	123 kg

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