

Línea Calor

Horno turbo a gas

PRP-10000

Horno panadero a gas 10 niveles



Incluye Kit de conversión a GLP

*Imagen referencial



VENTUS®



Capacidad de equipo

10 bandejas
250 panes



Dimensiones equipo

Ancho 126 cm
Fondo 97 cm
Alto 185 cm



Peso equipo

Peso Neto 255 Kg
Peso Bruto 309 Kg



Especificaciones energéticas

Potencia 512 W
Energía 220v/60Hz
Consumo 1.1 kg/h gas



Información adicional

Potencia BTU 126 000

Descripción

- Ideal para comercios como panaderías artesanales, gourmet y/o industriales.
- Temperatura de 50°C a 280°C.
- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- Capacidad de 250 panes aprox.
- Cámara interna con terminación en pintura para altas temperaturas, resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epóxica.
- Puerta con visor en vidrio templado.
- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Panel de control digital.
- Ruedas para facilitar el traslado.
- No incluye bandejas.
- Equipo configurado para trabajar con gas GN, adaptable a gas GLP.
- Para convertir el equipo a gas GLP comunicarse con Servicio Técnico Ventus.