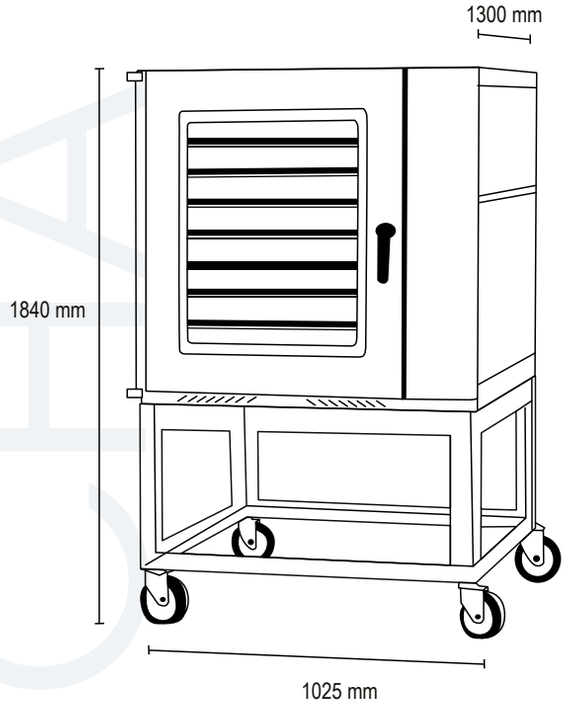
HORNO TURBO
A GAS 8 NIVELES

PRP-8000

* Fotografía de referencia.



- Ideal para comercios como panaderías industriales, casinos, restaurantes y supermercados.
- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- 200 panes en tamaño de 50 gramos.
- 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.
- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Panel de comando embutido.
- Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor, haciendo posible grabar en su memoria 10 recetas diferentes.
- Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta.
- Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo.
- Conexión al agua (humidificador).
- Bajo consumo de gas.

Modelo	PRP-8000
N° Niveles	8
Capacidad Cocción	Medidas Aproximadas
Panes por Hora	600 unidades
Dim. Bandeja (mm)	580x700
Dimensiones (mm)	
Alto	1840
Ancho	1025
Fondo	1300
Energía	220v / 50hz
Potencia (w)	0,18
Prom. Cons. Gas (GLP)	2550 g/h
Peso Neto (kg)	218
Peso Bruto (kg)	260

FICHA TÉCNICA