Línea Calor

Horno turbo eléctrico

PRP-004

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

Origen Brasil

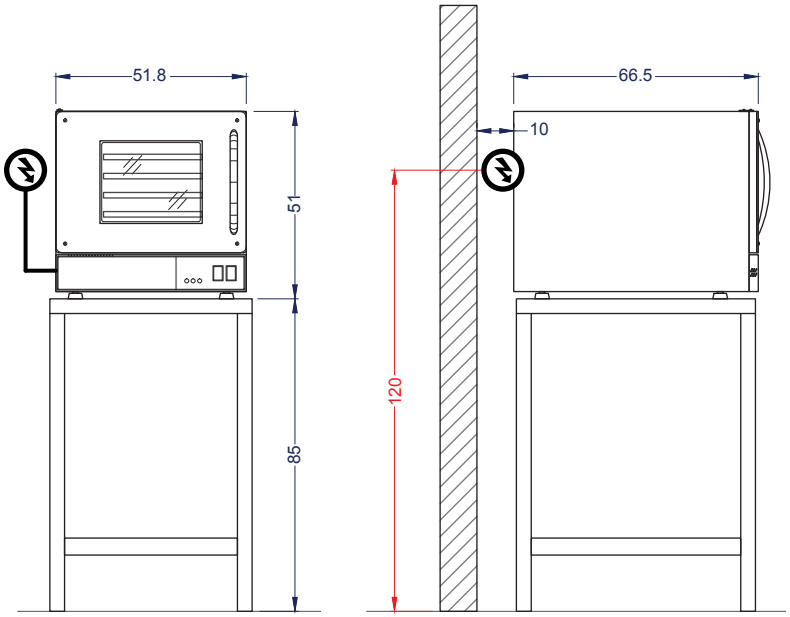
VENTUS®

Panel digital
LED indicador de temperatura

Puerta de vidrio templado
Manilla de acero de carbono,
revestimiento epóxico

Características

- Horno de convección eléctrico con panel digital. Ideal para realizar: Hojaldre, panes, pizzas, lasañas, pasteles, galletas entre otras.
- **Vidrio templado de 4mm.**
- Fabricado en acero inoxidable.
- Cámara interior de acero inoxidable 430.
- **Iluminación interna**.
- **Timer digital.**
- **LED indicador de temperatura.**
- Controlador de tiempo de cocción con temporizador de 360 minutos.
- Panel con teclas individuales para accionamiento del motor (turbina) y lámpara.
- Amplio ángulo de apertura de puerta para mejor disposición de bandejas.
- Manilla de acero de carbono con revestimiento epóxico.
- Incluye 4 bandejas de 0.8mm de espesor.
- Procedencia brasilera.



Vista Elevación

Vista Izquierda

Unidad: cm

Capacidad	Neta **35 litros**	Bruta **56 litros**	
Dimensiones equipo	Ancho **51.8 cm**	Profundidad **66.5 cm**	Alto **51 cm**
Dimensiones embalaje	Ancho **54.2 cm**	Profundidad **67.2 cm**	Alto **56.9 cm**
Peso	Neto **21.5 kg**	Bruto **27.7 kg**	
Especificaciones eléctricas	Potencia **2 kW**	Energía **220V/50Hz**	Consumo **1.5kW/24h**
N° de bandejas	**4 unidades de 35x35cm**		
T° de trabajo	**0°C a +250°C**		