

## Línea Panadería

Horno turbo a gas, 12 niveles

# PRP-12000

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Controlador digital



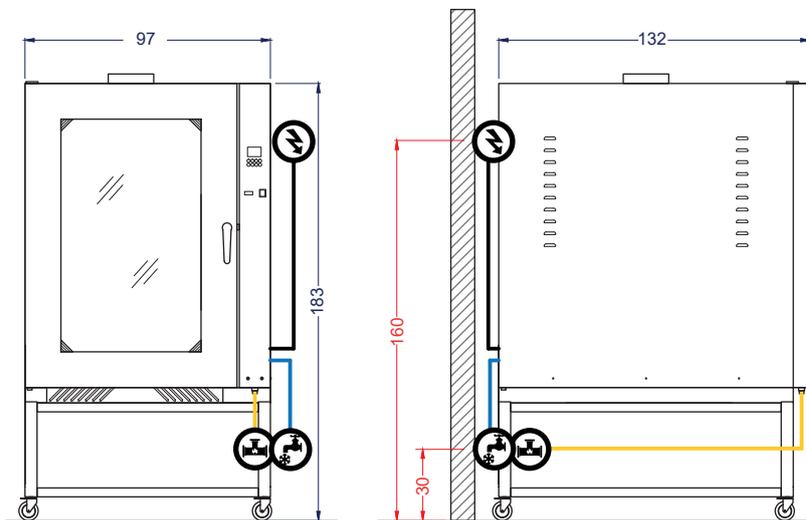
Turbinas  
Distribución bandejas



# VENTUS®

## Características

- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
  - Equipo certificado para Gas Licuado (GLP).
  - Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura, resistente a la oxidación.
  - Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.
  - **Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor.**
  - **Puerta con visor en vidrio templado.**
  - Iluminación interna con protección de vidrio, resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
  - Distancia entre cada bandejas es de 9 cm.
  - **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). Requiere agua blanda (ablandador de agua o filtro)**
  - **Bajo consumo de gas.**
- Origen Brasil.



Vista Elevación

Vista Izquierda

Unidad: cm

### IMPORTANTE:

Toda instalación, mantenimiento y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico certificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), requisito exigido por dicha institución para además garantizar el buen funcionamiento e integridad del equipo y los manipuladores. Este normativa es importante para hacer válida la garantía del equipo.

### Conversión tipo de gas:

Todo cliente debe tener Red de Gas, normalizada. Si el equipo está certificado para un tipo de gas, Gas Licuado (GLP) o Gas Natural (GN), está prohibido conectar o realizar conversión a otro tipo de gas. Si el equipo está certificado para dos tipos de gas, Gas Licuado (GLP) y Gas Natural (GN), dependiendo del equipo, es posible realizar conversión.

	Dimensiones equipo	Ancho <b>97 cm</b>	Profundidad <b>132 cm</b>	Alto <b>183 cm</b>
	Peso	Neto <b>246 kg</b>	Bruto <b>307 kg</b>	
	Especificaciones eléctricas	Potencia <b>1.1 kW</b>	Energía <b>220V/50Hz</b>	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Consumo <b>3.82 gr/h</b>	Conexión <b>Ø3/4"</b>	
	Especificaciones sanitarias (agua blanda)	Conexión <b>Ø3/4"</b>		
	Nº de bandejas	<b>12 unidades de 58x68 cm</b>		
	Tº máximo de trabajo	<b>+220°C</b>		

### Rendimiento: Horno Turbo a gas 12 bandejas PRP-12000

Tipo de pan	Peso	Tamaño del pan	Cant. por bandeja	Carga completa	Tº de horneado	Tiempo de horneado	Total kg/hr
Hallulla	120 gr	Ø12 cm	20 unidades	240 unidades	200° C	13 minutos	132 kg
Marraqueta	100 gr	-	24 unidades	288 unidades	200° C	13 minutos	132 kg