

Línea Panadería

Horno turbo a gas, 12 niveles

PRP-12000

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Controlador digital



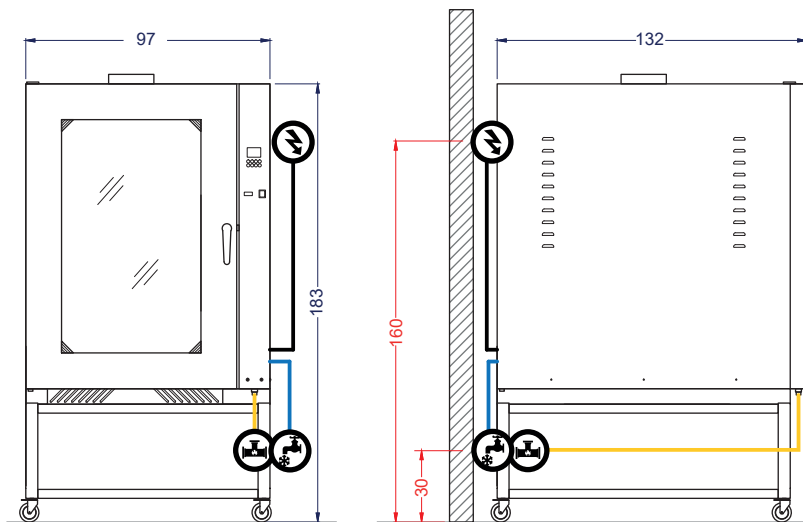
Turbinas
Distribución bandejas



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.



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

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. **Esta 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.

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