## Línea Panadería

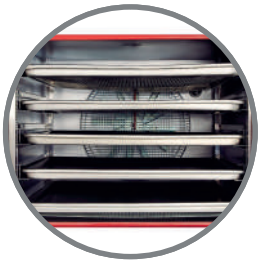
Horno turbo a gas, 5 niveles

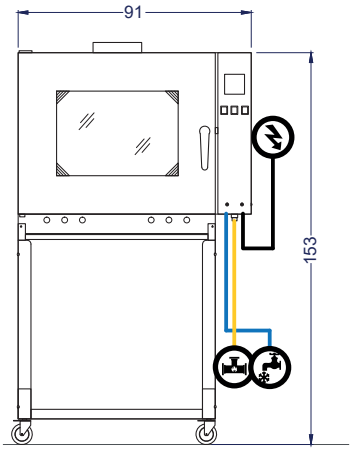
# PRP-5000

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

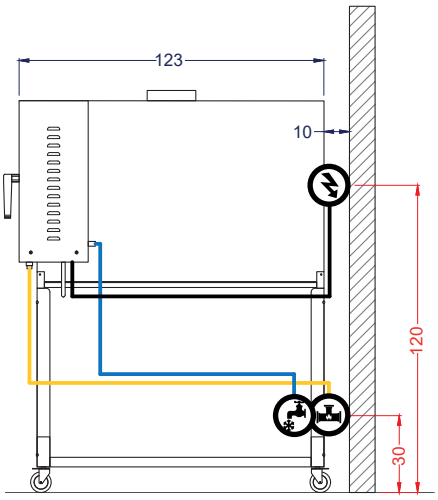
Origen Brasil

Turbinas
Distribución bandejas






Vista Elevación




Vista Derecha

Unidad: cm

**IMPORTANTE:**
**Toda Instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico cerifcado 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.

VENTUS®

## Características

- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- Equipo a 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.
- **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 externas | Ancho **91 cm** | Profundidad **123cm** | Alto **153 cm** |
| Dimensiones internas | Ancho **59 cm** | Profundidad **72 cm** | Alto **47 cm** |
| Dimensiones embalaje | Ancho **104 cm** | Profundidad **128cm** | Alto **100 cm** |
| Peso | Neto **128 kg** | | Bruto **162 kg** |
| Especificaciones eléctricas | Potencia **0.525 kW** | Energía **220V/50Hz** | |
| Especificaciones Gas - Consumos | GLP **1603 g/h** | Gas Natural **2,034 m³/h** | Conexión **Ø3/4"** |
| Especificaciones sanitarias (agua blanda) | | Conexión **Ø3/4"** | |
| N° de bandejas | **5 unidadades de 58x68 cm** | | |
| T° máximo de trabajo | **280°C** | | |

**Rendimiento: Horno Turbo a gas 5 bandejas PRP-5000**

| Tipo de pan | Peso | Tamaño del pan | Cant. por bandeja | Carga completa | T° de horneado | Tiempo de horneado | Total kg/hr |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hallulla | 120 gr | Ø12 cm | 20 unidades | 100 unidades | 200° C | 15 -20 minutos | 36 |
| Marraqueta | 100 gr | 12 cm | 24 unidades | 120 unidades | 200° C | 15 -20 minutos | 36 |