

## Línea Panadería

Horno turbo a gas, 12 niveles

# PRP-12000

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



# VENTUS®

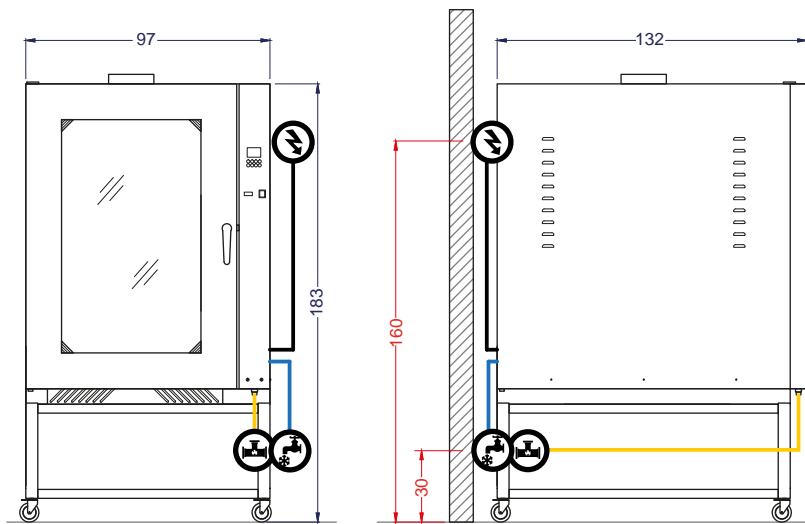
## Características

- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- Equipo a Gas Licuado (GLP) y con capacidad de convertir a GN.
- 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.

Controlador digital



Turbinas  
Distribución bandejas



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	10 unidades	120 unidades	170°C a 200° C	20 - 24 minutos	43.2 kg
Marraqueta	100 gr	12 cm	12 unidades	144 unidades	170°C a 200° C	20 - 24 minutos	43.2 kg