

Línea Panadería

Horno turbo a gas, 12 niveles

PRP-12000

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



VENTUS®

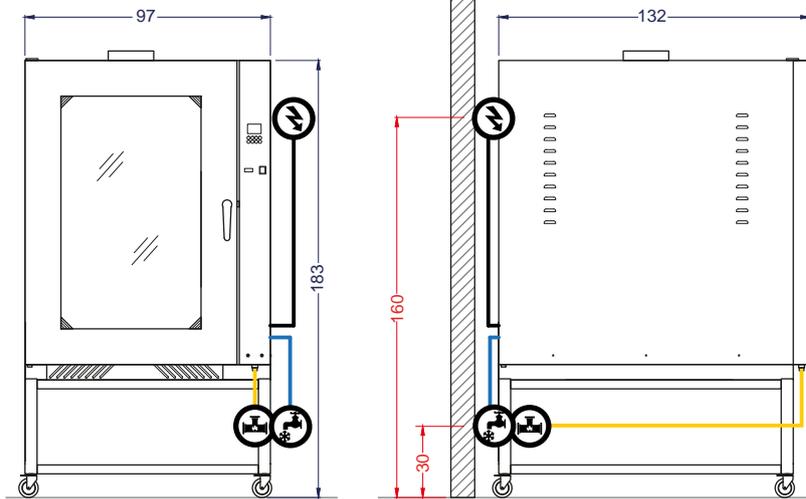
Características

- 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 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		

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