

Línea Panadería

Horno turbo a gas, 8 niveles

PRP-8000

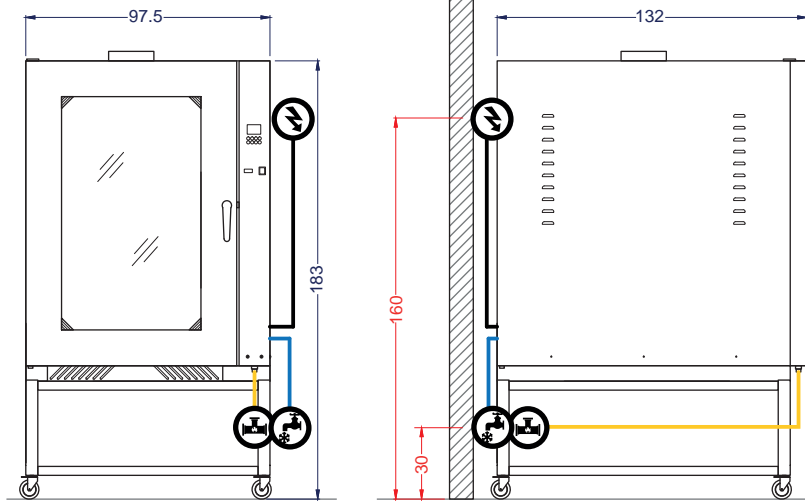
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Panel



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.

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.
- 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 97.5 cm	Profundidad 132 cm	Alto 183 cm
	Dimensiones internas	Ancho 59 cm	Profundidad 73 cm	Alto 93 cm
	Dimensiones embalaje	Ancho 109 cm	Profundidad 144 cm	Alto 190 cm
	Peso	Neto 231 kg	Bruto 285 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.55 kW	Energía 220V/50Hz	
	Especificaciones Gas - Consumos	GLP 2550 g/h	Gas Natural 3,822 m³/h	Conexión Ø3/4"
	Especificaciones sanitarias (agua blanda)	Conexión Ø3/4"		
	Nº de bandejas	8 unidades de 58x68 cm		
	Tº máximo de trabajo	220°C		

Rendimiento: Horno Turbo a gas 8 bandejas PRP-8000

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	80 unidades	170°C a 200° C	20 - 24 minutos	28.8
Marraqueta	100 gr	12 cm	12 unidades	96 unidades	170°C a 200° C	20 - 24 minutos	28.8