

Línea Calor

Horno turbo a gas

PRP-5000

Horno panadero a gas 5 niveles



Incluye Kit de conversión a GLP

*Imagen referencial



ESTRUCTURA DE ACERO CARBONO



PUERTA CON VISOR EN VIDRIO TEMPLADO



PANEL DE CONTROL DIGITAL



ILUMINACIÓN INTERNA

VENTUS®



Capacidad de equipo

5 bandejas 125 panes



Dimensiones equipo

Ancho 153 cm Fondo 91 cm Alto 119 cm



Peso equipo

Peso Neto 135 Kg Peso Bruto 175 Kg



Especificaciones energéticas

Potencia 180 W Energía 220v/60Hz Consumo 0.9 kg/h gas



Información adicional

Potencia BTU 105 000

Descripción

- Ideal para comercios como panaderías artesanales, gourmet y/o industriales.
- Temperatura de 50°C a 280°C.
- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- Capacidad de 125 panes aprox.
- Cámara interna con terminación en pintura para altas temperaturas, resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epóxica.
- Puerta con visor en vidrio templado.
- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Panel de control digital.
- Ruedas para facilitar el traslado.
- No incluye bandejas
- Equipo configurado para trabajar con gas GN, adaptable a gas GLP.
- Para convertir el equipo a gas GLP comunicarse con Servicio Técnico Ventus.

