

Línea Calor

Horno de piso a gas

VHP-02

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service.



\*Imagen referencial

VENTUS®



Producción  
Equipo

20 Kg  
por hora

4 bandeja  
de 60x40 cm



Dimensiones  
equipo

Ancho  
131 cm

Fondo  
82.5 cm

Alto  
140.5 cm



Peso  
equipo

Peso Neto  
205 Kg

Peso Bruto  
220 Kg



Especificaciones  
energéticas

Potencia  
200 W

Energía  
220v/60Hz

Consumo  
20 kW/h



Información  
adicional

Potencia  
50 MJ/h

Potencia  
47400 btu/h

Consumo Gas  
1.58 Kg/h

Descripción

- Construido íntegramente en acero inoxidable 430.
- Temperatura de trabajo de 50°C a 300°C.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP).
- Quemador inferior y superior con regulador de temperatura independiente.
- Panel de control digital que te permite hornear y controlar de forma precisa el tiempo de cocción.
- Luz interior.
- Sistema de protección contra el calor.
- Válvulas automáticas de seguridad de extinción de llama, en caso de falla de ignición.
- Placas de mármol para un calor uniforme.
- Amplia ventana de doble vidrio templado.
- Manilla metálica de alta resistencia.
- Ahorro de consumo de Gas hasta 75%.
- Sin vaporizador.
- No incluye bandejas.

