

Línea Panadería

Horno turbo a gas 12 niveles

PRP-12000 PRO

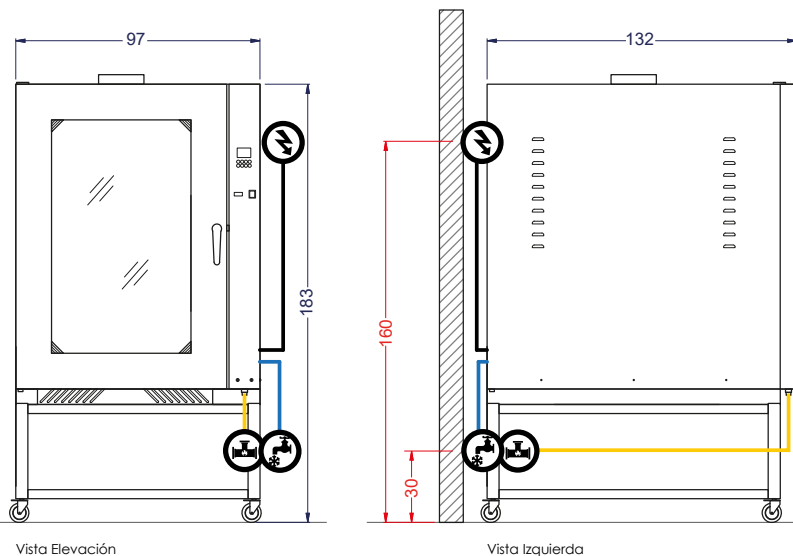
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Controlador digital



Turbinas
Distribución bandejas



IMPORTANTE:
Toda instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico capacitado.

De esta forma se garantiza el buen funcionamiento e integridad del equipo y las Personas que la manipulen

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.

*** La cocción uniforme dependerá del tipo de receta y gramaje que se ocupe en la preparación.**

Unidad: cm

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 completa en acero inoxidable, resistente a la oxidación y a las altas temperaturas, fácil de limpiar y mantener.
- 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 bandeja 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.
- **Los tiempos de cocción son referenciales ya que estos dependerán de la receta y el gramaje que utilice para cocinar.** A modo de sugerencia, recomendamos que pueda hacer pruebas con sus productos para determinar las temperaturas y los tiempos de cocción que le darán los mejores resultados.
- En los modelos más grandes de 10 y 12 bandejas recomendamos rotar las bandejas superiores e inferiores durante el proceso de cocción para obtener un dorado homogéneo, esto dependerá del tipo de cocción que se quiera lograr (pan blanco, tostado, etc).
- Para mayor información favor revisar el manual del producto.

	Dimensiones equipo	Ancho 97 cm	Profundidad 132 cm	Alto 183 cm
	Peso	Neto 246 kg	Bruto 307 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.572 kW	Energía 220V/60Hz	
	Especificaciones Gas	Potencia 31 kW	Conexión Ø3/4"	Presión GLP/ GN 28 mbar/ 20 mbar
		Con. nominal GLP 2259 g/h	Con. nominal GN 2,867 m³/h	
	Especificaciones sanitarias (agua blanda)	Conexión Ø3/4"		
	Nº de bandejas	12 unidades de 58x68 cm		
	Tº máximo de trabajo	220°C		

Rendimiento: Recetas que son datos referenciales y que los tiempos de cocción dependerán de la receta y gramaje que utilice para cocinar.

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