

Línea Panadería

Horno de piso a gas 1 cámara

VHPG-1C

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



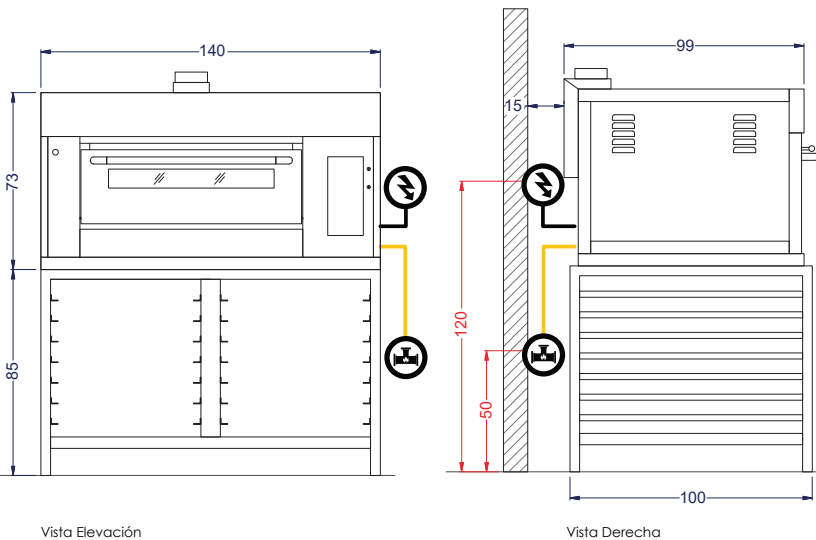
Panel



Cámara



Bandejas



Vista Elevación

Vista Derecha

Unidad: cm

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

Para garantizar el buen funcionamiento e integridad del equipo y los manipuladores. **Esta 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

- Construido íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura de horno de una pieza con 1 cámara.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP) con posibilidad de conversión a gas natural (GN).
- Quemador inferior y superior con regulador de temperatura independiente.
- Panel de control digital.
- Incluye temporizador para hornear y controlar de forma precisa el tiempo de cocción.
- Luz interior.
- Posee 16 memorias para guardar recetas.
- Sistema de protección contra el calor.
- Válvulas automáticas de seguridad de extinción de llama, en caso de falla de ignición.
- Placas de piedra refractaria para un calor parejo.
- Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.
- Manilla metálica de alta resistencia.
- Incluye 2 bandejas de 60x40 cm.
- Producto certificado para gas licuado GLP y gas natural GN.



Dimensiones equipo

Ancho
140cm

Profundidad
99 cm

Alto
73cm



Dimensiones internas cámara

Ancho
91cm

Profundidad
71.5 cm

Alto
23cm



Peso

Neto
113 kg

Bruto
123 kg



Especificaciones eléctricas

Potencia
0.12 kW

Energía
220V/60Hz/1F



Especificaciones Gas

Consumo
0.655 kg/hr

Conexión
Ø1/2"



Nº de bandejas

2 unidades de 60x40 cm



Tº máximo de trabajo

20°C a 300°C