

## Línea Panadería

Horno de piso a gas 2 cámaras

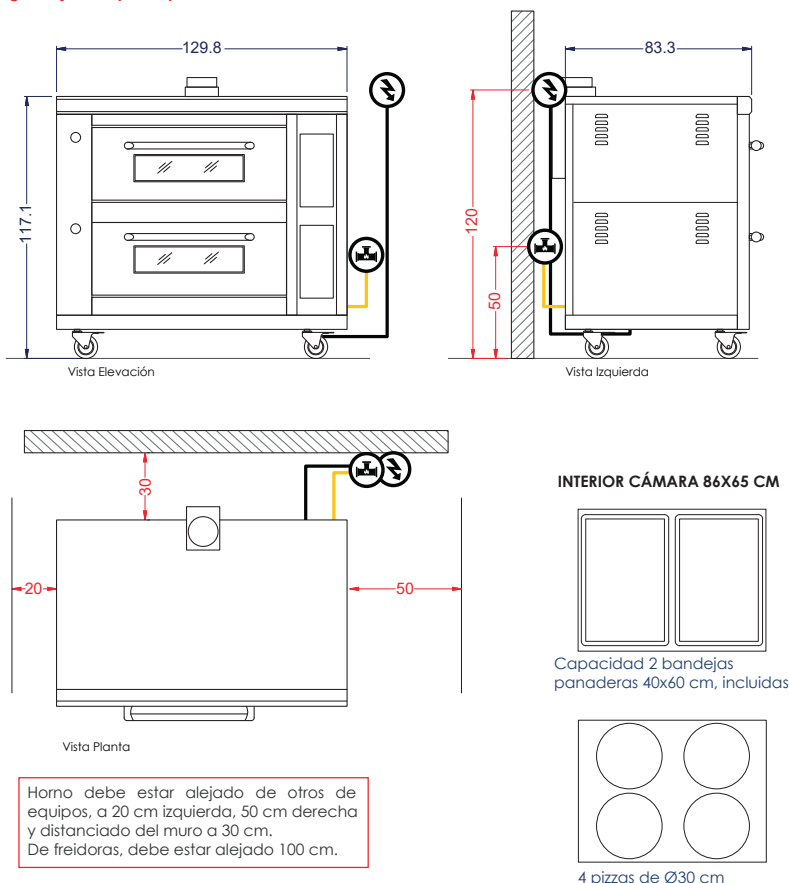
# VHPG-2C

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



| TIPO PAN   | PESO  | CANT. POR BANDEJA | TIEMPO HORNEADO | GRADOS       | CARGA POR HORNEADA | CARGA KILOS |
|------------|-------|-------------------|-----------------|--------------|--------------------|-------------|
| HALLULLA   | 100 g | 12                | 18 - 22 min.    | 170°C -210°C | 7.2 kg             | 21.6 kg/h   |
| MARRAQUETA | 120 g | 8                 | 18 - 22 min.    | 170°C -210°C | 6 kg               | 18 kg/h     |

\*\*\* Datos referenciales, cantidades, tiempos y cargas pueden variar dependiendo de la receta y gramaje del tipo de pan.



Horno debe estar alejado de otros de equipos, a 20 cm izquierda, 50 cm derecha y distanciado del muro a 30 cm. De freidoras, debe estar alejado 100 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. 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.

Unidad: cm

# VENTUS®

## Características

- Construido íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura de horno de una pieza.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP) con posibilidad de conversión a gas natural (GN), equipo certificado.
- **Función de Vapor incorporada (recomendamos ocupar ablandador de agua para prevenir inconvenientes)**
- 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.
- Incluye 2 bandejas de 60x40 cm. Peso máximo, 4 kg.
- Placas de piedra refractaria para un calor parejo.
- Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.
- Manilla metálica de alta resistencia.

|                             |                                                    |                         |                      |
|-----------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Dimensiones equipo          | Ancho<br>129.8 cm                                  | Profundidad<br>83.3 cm  | Alto<br>117.1 cm     |
| Dimensiones embalaje        | Ancho<br>139 cm                                    | Profundidad<br>90 cm    | Alto<br>123 cm       |
| Peso                        | Neto<br>180 kg                                     | Bruto<br>190 kg         |                      |
| Especificaciones eléctricas | Potencia<br>0.2 kW                                 | Energía<br>220V/60Hz/1F |                      |
| Especificaciones eléctricas | Tipo de enchufe<br><b>Enchufe Domiciliario 16A</b> |                         |                      |
| Especificaciones Gas        | Potencia<br>20 kW                                  | Conexión<br>Ø1/2"       | Consumo<br>1.52 kg/h |
| Nº de bandejas por cámara   | <b>2 unidades de 60x40 cm</b>                      |                         |                      |
| Tº máximo de trabajo        | <b>0°C a 300°C</b>                                 |                         |                      |