

Línea Panadería

Horno de piso a gas 3 cámaras

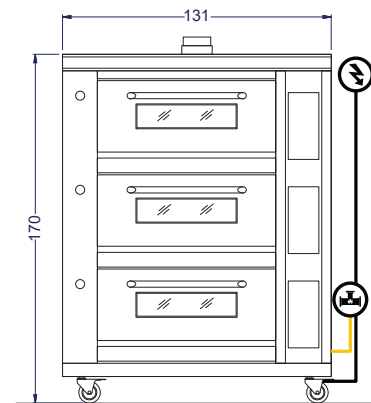
VHPG-3C

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

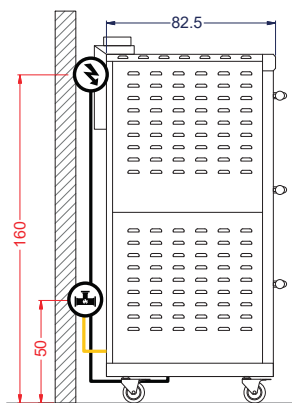


TIPO PAN	PESO	CANT. POR BANDEJA	TIEMPO HORNEADO	GRADOS	CARGA POR HORNEADA	CARGA KILOS
HALLULLA	100 g	12	18 - 22 min.	170°C - 210°C	7.2 kg	21.6 kg/h
MARRAQUETA	120 g	8	18 - 22 min.	170°C - 210°C	6 kg	18 kg/h

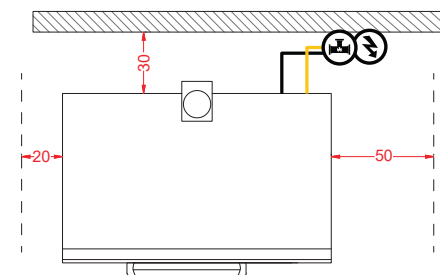
*** Datos referenciales, cantidades, tiempos y cargas pueden variar dependiendo de la receta y gramaje del tipo de pan.



Vista Elevación



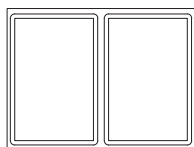
Vista Izquierda



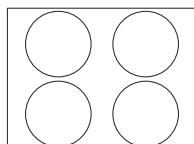
Vista Planta

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.

INTERIOR CÁMARA 86X65 CM



Capacidad 2 bandejas panaderas 40x60 cm, incluidas



4 pizzas de Ø30 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.
- Placas de piedra refractaria para un calor parejo.
- Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.
- Manilla metálica de alta resistencia.



Dimensiones equipo

Ancho
131 cm

Profundidad
82.5 cm

Alto
170 cm



Dimensiones embalaje

Ancho
140 cm

Profundidad
91.5 cm

Alto
176 cm



Peso

Neto
298 kg

Bruto
315 kg



Especificaciones eléctricas

Potencia
0.3 kW

Energía
220V/60Hz/1F



Especificaciones eléctricas

Tipo de enchufe
Enchufe Domiciliario 16A



Especificaciones Gas

Potencia
20.8 kW

Conexión
Ø1 1/4"

Presión
20 - 28 mbar



Especificaciones Gas

Cons. Nominal GLP
2186.4 g/h

Cons. Nominal GN
2.774 m³/h



Nº de bandejas por cámara

2 unidades de 60x40 cm



Tº máximo de trabajo

0°C a 300°C

IMPORTANTE:
Toda instalación, mantenimiento 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