

PRP-5000

Horno a gas 5 niveles.



*Foto Referencial

Descripción

- Ideal para comercios como panaderías artesanales/ gourmet y/o industriales, casinos y restaurantes.
- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- 125 panes en tamaño de 50 gramos.
- Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.
- Puerta con visor en vidrio templado.
- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Panel de comando embutido.
- Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor, haciendo posible grabar en su memoria 10 recetas diferentes.
- 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).
- Bajo consumo de gas.

VENTUS®



Capacidad
Cocción

125 unidades
panes*hora



Dimensión
Equipo

Ancho
1005 mm

Fondo
1210 mm

Alto
1530 mm



Dimensión
Bandeja

Ancho
580 mm

Alto
700 mm



Peso
Equipo

Peso Neto
156 kgs

Peso Bruto
185 kgs



Número de
Niveles

5



Especificaciones
energéticas

Potencia
0,18 W

Prom. Cons. Gas
1.2 Kg*H/Día

Energía
220v/60Hz