

PRP-8000

Horno a gas 8 niveles.



*Foto Referencial

VENTUS®

	Capacidad Cocción	600 unidades panes*hora		
	Dimensión Equipo	Ancho 1025 mm	Fondo 1300 mm	Alto 1840 mm
	Dimensión Bandeja	Ancho 580 mm	Alto 700 mm	
	Peso Equipo	Peso Neto 218 kgs	Peso Bruto 260 kgs	
	Número de Niveles	8		
	Especificaciones energéticas	Potencia 0,18 W	Prom. Cons. Gas 1.1 Kg*H/Día	Energía 220v/60Hz

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.
- 200 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.