

Línea Panadería

Horno turbo a gas, 5 niveles

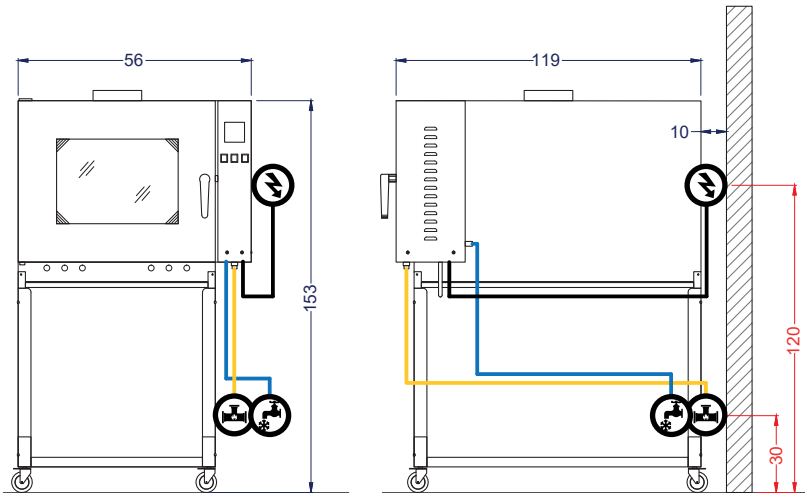
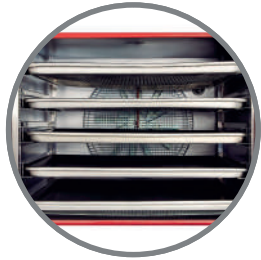
PRP-5000

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Origen Brasil

Turbinas
Distribución bandejas



Vista Elevación

Vista Derecha

Unidad: cm

IMPORTANTE:
 Toda instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico certificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), requisito exigido por dicha institución para además 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.

VENTUS[®]

Características

- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- Equipo certificado para Gas Licuado (GLP).
- 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.
- Distancia entre cada bandejas es de 9 cm.
- **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). Requiere agua blanda (ablandador de agua o filtro)**
- **Bajo consumo de gas.**
- Origen Brasil.

	Dimensiones equipo	Ancho 91cm	Profundidad 119 cm	Alto 153 cm
	Peso	Neto 135 kg	Bruto 182 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.52 kW	Energía 220V/50Hz	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Consumo 2.090 gr/h	Conexión Ø3/4"	
	Especificaciones sanitarias (agua blanda)	Conexión Ø3/4"		
	N° de bandejas	5 unidades de 58x68 cm		
	T° máximo de trabajo	+250°C		

Rendimiento: Horno Turbo a gas 5 bandejas PRP-5000

Tipo de pan	Peso	Tamaño del pan	Cant. por bandeja	Carga completa	T° de horneado	Tiempo de horneado	Total kg/hr
Hallulla	120 gr	Ø12 cm	20 unidades	100 unidades	200° C	13 minutos	48 kg
Marraqueta	100 gr	-	24 unidades	120 unidades	200° C	13 minutos	48 kg