Línea Panadería

Horno turbo a gas, 5 niveles

PRP-5000

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

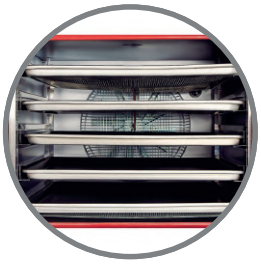
Origen Brasil

VENTUS®

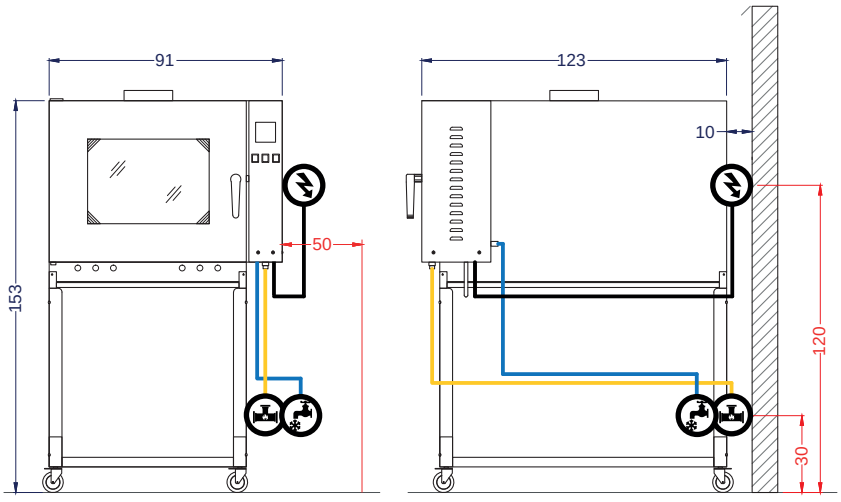
Características

- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- Equipo a Gas Licuado (GLP) y con capacidad de convertir a GN.
- 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.

Turbinas
Distribución bandejas







Distancia de 50cm al lado derecho del equipo (panel) ubicación ablandador de agua.

Unidad: cm

Dimensiones externas	Ancho **91 cm**	Profundidad **123cm**	Alto **153 cm**
Dimensiones internas	Ancho **59 cm**	Profundidad **72 cm**	Alto **47 cm**
Dimensiones embalaje	Ancho **104 cm**	Profundidad **128cm**	Alto **100 cm**
Peso	Neto **128 kg**		Bruto **162 kg**
Especificaciones eléctricas	Potencia **0.525 kW**	Energía **220V/50Hz**	
Especificaciones Gas - Consumos	GLP **1603 g/h**	Gas Natural **2,034 m³/h**	Conexión **Ø3/4"**
Especificaciones sanitarias (agua blanda)		Conexión **Ø3/4"**	
N° de bandejas	**5 unidades de 58x68 cm**		
T° máximo de trabajo	**280°C**		

IMPORTANTE:
Toda Instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico cerifcado 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.

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	10 unidades	50 unidades	170°C a 220° C	20 - 24 minutos	18
Marraqueta	100 gr	12 cm	12 unidades	60 unidades	170°C a 220° C	20 - 24 minutos	18