Línea Panadería

Horno turbo a gas, 8 niveles

PRP-8000

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

Origen Brasil

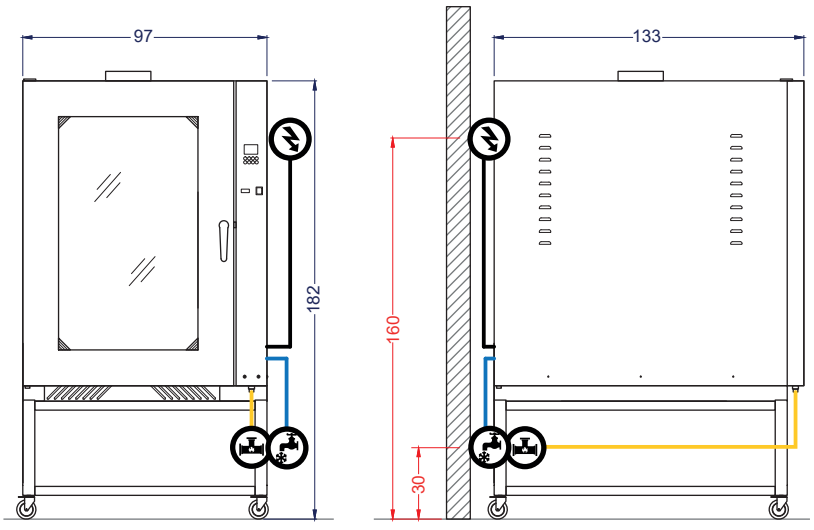
Panel



Turbinas
Distribución bandejas







Vista Elevación

Vista Izquierda

Unidad: cm

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.

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.
- **Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor.**
- **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	Ancho	Profundidad	Alto
Externas	**97 cm**	**133 cm**	**182 cm**
Internas	**68 cm**	**77.5 cm**	**104 cm**
Dimensiones embalaje	Ancho **109 cm**	Profundidad **144cm**	Alto **190 cm**
Peso	Neto **218 kg**		Bruto **260 kg**
Especificaciones eléctricas	Potencia **0.55 kW**		Energía **220V/50Hz**
Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Consumo **2.55 gr/h**		Conexión **Ø3/4"**
Especificaciones sanitarias (agua blanda)			Conexión **Ø3/4"**
N° de bandejas	**8 unidadades de 58x68 cm**		
T° máximo de trabajo	**280°C**		

Rendimiento: Horno Turbo a gas 8 bandejas PRP-8000

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	160 unidades	200° C	13 minutos	76 kg
Marraqueta	100 gr	-	24 unidades	192 unidades	200° C	13 minutos	76.8 kg