

Línea Calor

Horno de piso a gas

# VHP-02

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service.



\*Imagen referencial

# VENTUS®



## Producción Equipo

20 Kg por hora

4 bandeja de 60x40 cm



## Dimensiones equipo

Ancho 131 cm

Fondo 82.5 cm

Alto 140.5 cm



## Peso equipo

Peso Neto 205 Kg

Peso Bruto 220 Kg



## Especificaciones energéticas

Potencia 200 W

Energía 220v/60Hz

Consumo 20 kW/h



## Información adicional

Potencia 50 MJ/h

Potencia 47400 btu/h

Consumo Gas 1.58 Kg/h

## Descripción

- Construido íntegramente en acero inoxidable 430.
- Temperatura de trabajo de 50°C a 300°C.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP) con posibilidad de conversión a gas natural (GN).
- Quemador inferior y superior con regulador de temperatura independiente.
- Panel de control digital que te permite hornear y controlar de forma precisa el tiempo de cocción.
- Luz interior.
- Sistema de protección contra el calor.
- Válvulas automáticas de seguridad de extinción de llama, en caso de falla de ignición.
- Placas de mármol para un calor uniforme.
- Amplia ventana de doble vidrio templado.
- Manilla metálica de alta resistencia.
- Ahorro de consumo de Gas hasta 75%.
- Sin vaporizador.
- No incluye bandejas.