

Línea Calor
Horno turbo a gas
PRP-5000

Horno panadero a gas 5 niveles



VENTUS[®]



Capacidad de equipo

5 bandejas
125 panes



Dimensiones equipo

Ancho 153 cm
Fondo 91 cm
Alto 119 cm



Peso equipo

Peso Neto 135 Kg
Peso Bruto 175 Kg



Especificaciones energéticas

Potencia 180 W
Energía 220v/60Hz
Consumo 0.9 kg/h gas



Información adicional

Potencia BTU 105000

Descripción

- Ideal para comercios como panaderías artesanales, gourmet y/o industriales.
- Temperatura de 50°C a 280°C.
- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- Capacidad de 125 panes aprox.
- Cámara interna con terminación en pintura para altas temperaturas, resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epóxica.
- Puerta con visor en vidrio templado.
- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Panel de control digital.
- Ruedas para facilitar el traslado.

