

HORNO TURBO GAS 12 GN PRP-12000 + BANDEJAS



\$3.249.990 IVA Incluido

Horno convector turbo, de una cámara, para 12 bandejas. Ideal para comercios como panaderías industriales, casinos, restaurantes y supermercados.

Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos. Cámara interna con terminación en pintura para alta temperaturas resistente a la oxidación, estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.

Posee una puerta con visor en vidrio templado, más iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos. Incluye un panel de comando embutido con controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor.

Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta. Equipo con humidificador. Incluye 12 bandejas. Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo. Bajo consumo de gas. Horno certificado. Certificado para Gas Licuado .

- 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.
- Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor.
 - Distancia entre bandejas de 9 cms.
- 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 (filtro o ablandador).
 - Bajo consumo de gas.
- Temperatura Max. de trabajo: 220°C.

HORNO INCLUYE BANDEJAS

SKU: N / A



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones Cm (Ancho x Profundidad x Alto): 97x132x183

Peso neto (Kg): 246

Peso bruto (Kg): 307

Potencia (kW): 1.1

Energía: 220V/50Hz

Especificaciones Gas Licuado (GLP) Consumo: 3.82 gr/h

Especificaciones Gas Licuado (GLP) Conexión: Ø3/4"

Especificaciones sanitarias (agua blanda) Conexión: Ø3/4"

N° de bandejas: 12 unidades de 58x68 cm

T° máximo de trabajo: +220°C