

LÍNEA PANADERÍA

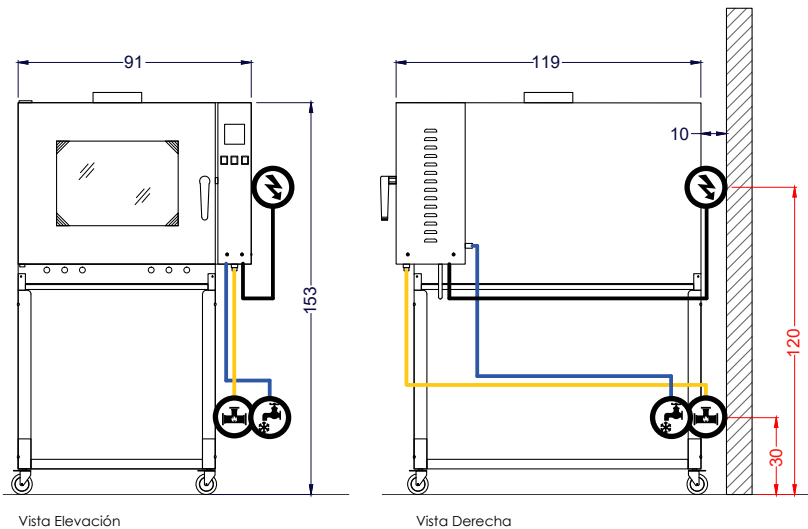
Horno turbo a gas, 5 niveles

PRP-5000

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Turbinas
Distribución bandejas



Vista Elevación

Vista Derecha

Unidad: cm

IMPORTANTE:

Toda instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico certificado 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.

TIERRAS BAJAS

EQUIPAMIENTO COMERCIAL

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).
- 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.

Dimensiones equipo
Ancho **91 cm** Profundidad **119 cm** Alto **153 cm**

Peso
Neto **135 kg** Bruto **182 kg**

Especificaciones eléctricas
Potencia **0.52 kW** Energía **220V/50Hz**

Especificaciones Gas Licuado (GLP)
Consumo **2.090 gr/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**

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 | 20 unidades | 100 unidades | 200° C | 13 minutos | 48 kg |
| Marraqueta | 100 gr | - | 24 unidades | 120 unidades | 200° C | 13 minutos | 48 kg |