

LÍNEA PANADERÍA

Horno turbo a gas, 8 niveles

PRP-8000

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



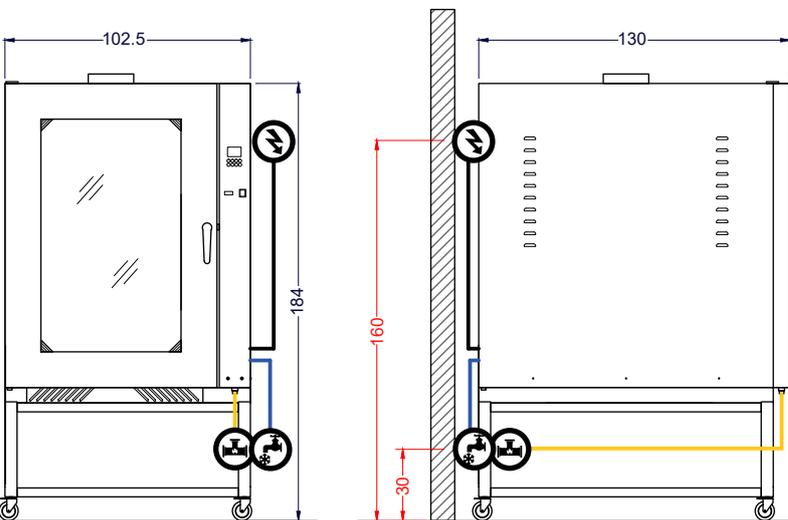
Origen Brasil



Panel



Turbinas
Distribución bandejas



Vista Elevación

Vista Izquierda

Unidad: cm

IMPORTANTE:

Toda instalación, mantenimiento 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 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.
- **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 102.5 cm	Profundidad 130 cm	Alto 184 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 unidades 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