

LÍNEA PANADERIA

Horno turbo a gas 10 niveles
PRP10000

VENTUS



Características

- 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.
- Panel de comando embutido.
- 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.



N° de bandejas	8 unid. 58×68cm
T°máx trabajo	+220°C
Espc. sanitarias	Ø3/4"
Gas Licuado	Ø3/4"
Voltaje	220V/50Hz
Potencia	0,55w
Peso neto	232kgs
Peso bruto	286kgs
Dimensiones	97x132x183cm
Consumo	3.18 gr/h