



VENTUS®

HORNO 5 BANDEJAS TURBO A GAS VENTUS

- Ideal para comercios como panaderías artesanales/gourmet y/o industriales, casinos y restaurantes.
- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- 125 panes en tamaño de 50 gramos.
- 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, haciendo posible grabar en su memoria 10 recetas diferentes.
- 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).
- Bajo consumo de gas.



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CÓDIGO: 2689

Categorías: [Amasanderias](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos](#), [Hornos Convectores](#), [OFERTAS DEL MES](#), [Pastelerias](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: PRP-5000

N° niveles: 5

Panes por hora: 400 unidades

Dimensiones (Cm): 91x153x119

Energía: 220V/50Hz

Potencia (W): 0,18

Prom Cons. Gas (GLP): 2.040 g/h

Peso neto (Kg): 135

Peso bruto (Kg): 182



VENTUS®

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292