



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

HORNO COCCIÓN ACELERADA FIT SM PRATICA VENTUS

CODIGO: 7100

- El FIT SM combina diseño compacto y funcionalidad avanzada para revolucionar cualquier cocina profesional. Con un tamaño ideal para encimeras de 60 cm, permite preparar pizzas de hasta 30 cm y otros productos con una rapidez incomparable, alcanzando velocidades hasta 20 veces más rápidas que los métodos tradicionales.
- Su control preciso de temperatura (30 °C a 280 °C), niveles de aire y microondas garantiza resultados de alta calidad. Además, su intuitivo panel táctil permite activar recetas con solo dos toques y almacenar hasta 1024 configuraciones personalizables, asegurando estandarización y eficiencia en cada preparación.
- Este horno no solo optimiza el rendimiento, sino que también facilita la operación y el mantenimiento. Gracias a su conectividad con la plataforma IoT y la conexión USB, puedes gestionar recetas, informes HACCP y actualizaciones de software de forma sencilla. Su sistema sin ventilación permite una instalación práctica, mientras que su cámara de cocción con esquinas redondeadas y guía de limpieza interactiva hacen que el mantenimiento sea rápido y sencillo.
- Construido en acero inoxidable, con un diseño

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



compacto, aislamiento eficiente y bajo nivel de ruido, el FIT SM ofrece una solución robusta y versátil respaldada por un año de garantía.

- FIT SM: 1 magnetrón
- Hecho a la medida de tu negocio
- Capacidad (ejemplos): produce pizza de hasta 30 cm o dos sándiches de 30 cm abiertos
- Voltaje: 220 V monofásico.
- Dimensiones (alto × ancho × profundidad): 619 mm x 386 mm x 693 mm.

Categorías: [Hornos](#), [Hornos de cocción acelerada](#)

- El FIT SM combina diseño compacto y funcionalidad avanzada para revolucionar cualquier cocina profesional. Con un tamaño ideal para encimeras de 60 cm, permite preparar pizzas de hasta 30 cm y otros productos con una rapidez incomparable, alcanzando velocidades hasta 20 veces más rápidas que los métodos tradicionales.
- Su control preciso de temperatura (30 °C a 280 °C), niveles de aire y microondas garantiza resultados de alta calidad. Además, su intuitivo panel táctil permite activar recetas con solo dos toques y almacenar hasta 1024 configuraciones personalizables, asegurando estandarización y eficiencia en cada preparación.
- Este horno no solo optimiza el rendimiento, sino que también facilita la operación y el mantenimiento. Gracias a su conectividad con la plataforma loK y la conexión USB, puedes gestionar recetas, informes HACCP y actualizaciones de software de forma sencilla. Su sistema sin ventilación permite una instalación práctica, mientras que su cámara de cocción con esquinas redondeadas y guía de limpieza interactiva hacen que el mantenimiento sea rápido y sencillo.
- Construido en acero inoxidable, con un diseño compacto, aislamiento eficiente y bajo nivel de ruido, el FIT SM ofrece una solución robusta y versátil respaldada por un año de garantía.
- FIT SM: 1 magnetrón
- Hecho a la medida de tu negocio
- Capacidad (ejemplos): produce pizza de hasta 30 cm o dos sándiches de 30 cm abiertos
- Voltaje: 220 V monofásico.



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



- Dimensiones (alto × ancho × profundidad): 619 mm x 386 mm x 693 mm.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Voltaje: 220 V monofásico.

Dimensiones (alto × ancho × profundidad): 619 mm x 386 mm x 693 mm.

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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