



**VENTUS®**

## HORNO CONVECTOR 4 BANDEJAS VENTUS

- El Horno Convector Ventus está diseñado para ofrecer un rendimiento profesional en cocinas comerciales, panaderías, y emprendimientos gastronómicos que buscan eficiencia y precisión en sus procesos de cocción.
- Fabricado con una cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304, garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza.
- Su diseño compacto permite una gran capacidad sin sacrificar espacio, con 4 bandejas de 429x345 mm y una carga máxima por bandeja de 1.5 kg, alcanzando una capacidad total de hasta 6 kg.
- Temperatura entre 100°C y 260°C, ideal para una amplia variedad de preparaciones.
- Funciona con voltaje de 220V / 50Hz / 1 fase y cuenta con una potencia de 3.1 kW, lo que asegura una cocción uniforme y eficiente gracias a su sistema de convección.

---

**SKU:** 7108

**Categorías:** [Hornos Conectores](#)

**[www.comercialfranklin.cl](http://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



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cámara en acero inoxidable AISI 304

Capacidad para 4 bandejas (429x345 mm)

Carga máxima por bandeja: 1.5 kg

Carga total máxima: 6 kg

Rango de temperatura: 100°C - 260°C

Potencia: 3.1 kW

Voltaje: 220V / 50Hz / 1F



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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