

**VENTUS®**

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO 10GN 1/1 40X60 EQ-DME910-HS VENTUS

- Sistema de calentamiento ubicado en la parte trasera de la cámara de cocción.
- Cámara de cocción a prueba de agua en acero inox.
- AISI 304.
- Cámara de cocción con soldadura externa.
- Paneles de revestimiento exterior de acero inoxidable satinado AISI 430.
- Chasis, base de acero inoxidable AISI 430.
- Elementos calefactores de acero inox. Incoloy 800.
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción en fibra cerámica.
- Ventiladores de la cámara de cocción de acero inox.
- Se recomienda uso de ablandador de agua.

CÓDIGO: 6488

Categorías: [Amasanderias](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos](#), [Hornos Conectores](#), [Pastelerias](#)



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

Construcción: Acero Inoxidable AISI 304
Dimensiones equipo: 92 x 80.2 x 107.5 cm
Dimensiones embalaje: 96 x 90 x 126 cm
Capacidad GN: 10 GN 1/1
Capacidad bandejas: 10 bandejas de 60×40 cm
Distancia entre bandejas: 75mm
inserción bandejas: Transvesal
Rango de T°: 50°C - 270°C
Carga máxima: 100 kg
Peso embalaje: 122 kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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