



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO 5GN 1/1 VENTUS

CODIGO: 6487

- Cámara de cocción a prueba de agua en acero inox. AISI 304.
- Sistema de calentamiento ubicado en la parte trasera de la cámara de cocción.
- 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 alandador de agua.

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

- Cámara de cocción a prueba de agua en acero inox. AISI 304.
- Sistema de calentamiento ubicado en la parte trasera de la cámara de cocción.
- Cámara de cocción con soldadura externa.
- Paneles de revestimiento exterior de acero inoxidable satinado AISI 430.
- Chasis, base de acero inoxidable AISI 430.

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



- 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 alandador de agua.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Construcción: Acero Inoxidable AISI 304

Dimensiones equipo: 92 x 80.2 x 70 cm

Dimensiones embalaje: 96 x 90 x 98 cm

Capacidad GN: 5 GN 1/1

Capacidad bandejas: 5 bandejas de 60x40 cm

Distancia entre bandejas: 75mm

inserción bandejas: Transvesal

Rango de T°: 50°C - 270°C

Carga máxima: 50 kg por nivel

Peso embalaje: 90 kg

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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