



HORNO DE PISO A GAS 3 CÁMARAS VENTUS

CODIGO: 7633

- Construido íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura de horno de una pieza.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP) y gas natural (GN).
- Quemador inferior y superior con regulador independiente.
- Panel de control digital.
- Incluye temporizador para hornear y controlar de forma precisa el tiempo de cocción.
- Luz interior.
- Posee 16 memorias para guardar recetas.
- Rango de temperatura 0°C – 300°C.
- Potencia eléctrica 300W
- Potencia Gas 20.9 KW
- Consumo nominal GLP 2186,5 G/H
- Enchufe monofasico domiciliario 16A
- Válvulas automáticas de seguridad de extinción de llama, en caso de falla de ignición.
- Placas de piedra refractaria para un calor parejo.
- Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.
- Manilla metálica de alta resistencia.
- Incluye bandejas de 60x40 cm
- Dimensiones (AnxProfxAl) 131x82,5x170 cm
- Peso 298 kg"





Categorías: Hornos de Piso, RECIÉN LLEGADOS

- Construido íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura de horno de una pieza.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP) y gas natural (GN).
- Quemador inferior y superior con regulador independiente.
- Panel de control digital.
- Incluye temporizador para hornear y controlar de forma precisa el tiempo de cocción.
- Luz interior.
- Posee 16 memorias para guardar recetas.
- Rango de temperatura 0°C – 300°C.
- Potencia eléctrica 300W
- Potencia Gas 20.9 KW
- Consumo nominal GLP 2186,5 G/H
- Enchufe monofasico domiciliario 16A
- Válvulas automáticas de seguridad de extinción de llama, en caso de falla de ignición.
- Placas de piedra refractaria para un calor parejo.



- Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.
- Manilla metálica de alta resistencia.
- Incluye bandejas de 60x40 cm
- Dimensiones (AnxProfxAl) 131x82,5x170 cm
- Peso 298 kg"



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones equipo
Ancho: 131 cm
Profundidad: 82.5 cm
Alto: 170 cm

Dimensiones embalaje
Ancho: 140 cm
Profundidad: 91.5 cm
Alto: 176 cm

Peso



Neto: 298 kg
Bruto: 315 kg

Especificaciones eléctricas
Potencia: 0.3 kW
Energía: 220V/50Hz/1F
Tipo de enchufe: Enchufe Domiciliario 16A

Especificaciones Gas
Potencia: 20.8 kW
Conexión: Ø1 1/4"
Presión: 20 - 28 mbar
Cons. Nominal GLP: 2186,4 g/h
Cons. Nominal GN: 2.774 m^3/h

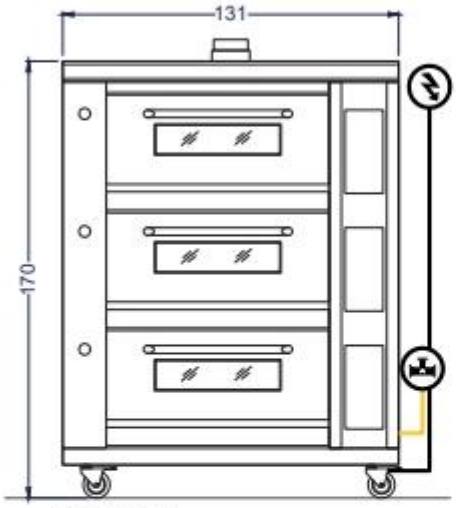
N° de bandejas por cámara
2 unidades de 60x40 cm

T° máximo de trabajo
0°C a 300°C

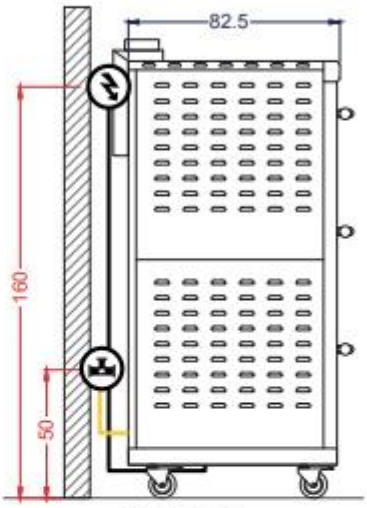


TIPO PAN	PESO	CANT. POR BANDEJA	TIEMPO HORNEADO	GRADOS	CARGA POR HORNEADA	CARGA KILOS
HALLULLA	100 g	12	18 - 22 min.	170°C -210°C	7.2 kg	21.6 kg/h
MARRAQUETA	120 g	8	18 - 22 min.	170°C -210°C	6 kg	18 kg/h

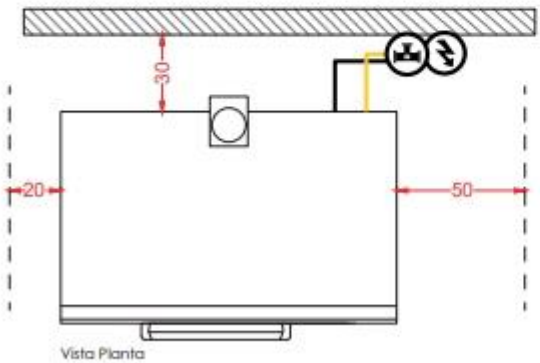
*** Datos referenciales, cantidades, tiempos y cargas pueden variar dependiendo de la receta y gramaje del tipo de pan.



Vista Elevación



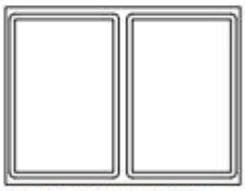
Vista Izquierda

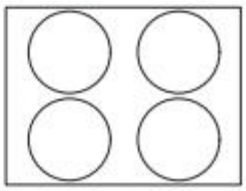


Vista Planta

Horno debe estar alejado de otros de equipos, a 20 cm izquierda, 50 cm derecha y distanciado del muro a 30 cm.
De freidoras, debe estar alejado 100 cm.

INTERIOR CÁMARA 86X65 CM


Capacidad 2 bandejas panaderas 40x60 cm, incluidas


4 pizzas de Ø30 cm



GALERÍA DE IMÁGENES



