



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



SelfCookingCenter®



Procedencia:
ALEMANIA



VENTUS®

HORNO RATIONAL 6 BANDEJAS GN 1/1 ELÉCTRICO 380 V VENTUS

CODIGO: 5822

Características y funciones

- Puerta de la cámara de cocción con triple cristal.
- Ducha de mano con dispositivo retráctil.
- Contador de consumo de energía integrado.
- Temperatura máxima de 300 °C en la cámara de cocción.
- Generador de vapor fresco.
- Separación centrífuga de grasa.
- Rack longitudinal.
- Sonda inteligente de 6 puntos.
- Iluminación LED con señalización por bandeja.
- Memoria USB RATIONAL.
- ClimaPlus Control®.
- Bandeja recoge gotas.
- Empaque de la cámara de cocción.
- Sistema Efficient CareControl para la limpieza y descalcificación automáticas del equipo.

Modos de cocción y aplicaciones

- Vapor, aire caliente y combinación: permite cocinar mediante calor seco, vapor o una combinación de ambos.
- Versatilidad profesional: cubre el 95 % de las aplicaciones de cocina convencionales.
- Cocción simultánea: permite preparar

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



diferentes platos al mismo tiempo.

- Control manual preciso: permite ajustar directamente todos los parámetros de cocción.
- Cocción inteligente: facilita la preparación de alimentos sin necesidad de supervisión ni control constante.

Facilidad de uso

- Fácil de utilizar, incluso para personal sin experiencia.
- Permite optimizar los procesos de cocción en la cocina profesional.
- Sistema de limpieza y descalcificación automáticas mediante Efficient CareControl.

Categorías: [Hornos combinados](#)

Características y funciones

- Puerta de la cámara de cocción con triple cristal.
- Ducha de mano con dispositivo retráctil.
- Contador de consumo de energía integrado.
- Temperatura máxima de 300 °C en la cámara de cocción.
- Generador de vapor fresco.
- Separación centrífuga de grasa.
- Rack longitudinal.
- Sonda inteligente de 6 puntos.
- Iluminación LED con señalización por bandeja.
- Memoria USB RATIONAL.



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



- ClimaPlus Control®.
- Bandeja recoge gotas.
- Empaque de la cámara de cocción.
- Sistema Efficient CareControl para la limpieza y descalcificación automáticas del equipo.

Modos de cocción y aplicaciones

- Vapor, aire caliente y combinación: permite cocinar mediante calor seco, vapor o una combinación de ambos.
- Versatilidad profesional: cubre el 95 % de las aplicaciones de cocina convencionales.
- Cocción simultánea: permite preparar diferentes platos al mismo tiempo.
- Control manual preciso: permite ajustar directamente todos los parámetros de cocción.
- Cocción inteligente: facilita la preparación de alimentos sin necesidad de supervisión ni control constante.

Facilidad de uso

- Fácil de utilizar, incluso para personal sin experiencia.
- Permite optimizar los procesos de cocción en la cocina profesional.
- Sistema de limpieza y descalcificación automáticas mediante Efficient CareControl.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Serie SCC061E – B618100.01

Dimensiones: 847 x 776 x 782 mm.

Alimentación eléctrica: 380V/50HZ

Potencia conectada: 11 Kw.

Potencia 'calor seco': 9.7 Kw.

Potencia 'vapor': 8.2 Kw.

Peso: 110 Kg.

Capacidad Bandejas: 6 GN x 1/1

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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