



VENTUS®

HORNO TURBO A GAS 12 BANDEJAS+ BANDEJAS VENTUS

CODIGO: 6253

Horno convector turbo, de una cámara, para 12 bandejas. Ideal para comercios como panaderías industriales, casinos, restaurantes y supermercados. Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos. Cámara interna con terminación en pintura para alta temperaturas resistente a la oxidación, estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi. Posee una puerta con visor en vidrio templado, más iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos. Incluye un panel de comando embutido con controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor. Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta. Equipo con humidificador. Incluye 12 bandejas. Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo. Bajo consumo de gas. Horno certificado.

- Certificado para Gas Licuado .
- Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.
- Puerta con visor en vidrio templado.

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



- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor.
- Distancia entre bandejas de 9 cms.
- Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta.
- Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo.
- Conexión al agua (humidificador). Requiere agua blanda (filtro o ablandador).
- Bajo consumo de gas.
- Temperatura Max. de trabajo: 220°C.

Categorías: [Amasanderías](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos](#), [Hornos Convectores](#), [Pastelerías](#)

Horno convector turbo, de una cámara, para 12 bandejas. Ideal para comercios como panaderías industriales, casinos, restaurantes y supermercados. Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos. Cámara interna con terminación en pintura para alta temperaturas resistente a la oxidación, estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi. Posee una puerta con visor en vidrio templado, más iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos. Incluye un panel de comando embutido con controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor. Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta. Equipo con humidificador. Incluye 12 bandejas. Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo. Bajo consumo de gas. Horno certificado.

- Certificado para Gas Licuado .
- Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura resistente a la oxidación.



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



- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.
- Puerta con visor en vidrio templado.
- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor.
- Distancia entre bandejas de 9 cms.
- Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta.
- Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo.
- Conexión al agua (humidificador). Requiere agua blanda (filtro o ablandador).
- Bajo consumo de gas.
- Temperatura Max. de trabajo: 220°C.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones Externas: 97x132x183

Peso neto (Kg): 246

Peso bruto (Kg): 307

Potencia (kW): 1.1

Energía: 220V/50Hz

Especificaciones Gas Licuado (GLP) Consumo: 3.82 gr/h

Especificaciones Gas Licuado (GLP) Conexión: Ø3/4"

Especificaciones sanitarias (agua blanda) Conexión: Ø3/4"

Nº de bandejas: 12 unidades de 58x68 cm

Tº máximo de trabajo: +220°C

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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