



HORNO TURBO A GAS 8 NIVELES VENTUS PRP-8000

CODIGO: 2412

- 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 temperatura resistente a la oxidación.
- 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.
- Panel de comando embutido.
- Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor, haciendo posible grabar en su memoria 10 recetas diferentes.
- 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).
- Bajo consumo de gas.
- Temperatura max. De trabajo: 220°C.



Categorías: Amasanderias, COCCION ALTA PRODUCCION, Hornos, Hornos Convectores, OFERTAS DEL MES, Pastelerias

- 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 temperatura resistente a la oxidación.
- 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.
- Panel de comando embutido.
- Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor, haciendo posible grabar en su memoria 10 recetas diferentes.
- 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).
- Bajo consumo de gas.
- Temperatura max. De trabajo: 220°C.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: PRP-8000
N° niveles: 8
Panes por hora: 640 unidades
Dim. bandeja (mm): 580×700
Dimensiones: 1025x1840x1300
Energía: 220V/50Hz
Potencia (W): 0,18
Prom Cons. Gas (GLP): 2,550 gr/hora
Peso neto (Kg): 218



Peso bruto (Kg): 260

GALERÍA DE IMÁGENES

