MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



HORNO 5 BANDEJAS TURBO A GAS VENTUS

- Ideal para comercios como panaderías artesanales/gourmet y/o industriales, casinos y restaurantes.
- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- 125 panes en tamaño de 50 gramos.
- 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.

SKU: 2689
Categorías: Amasanderias, COCCION ALTA PRODUCCION, Hornos, Hornos Convectores, Ofertas del mes, Pastelerias

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: PRP-5000
N° niveles: 5
Panes por hora: 400 unidades
Dimensiones (Cm): 91x153x119
Energía: 220V/50Hz
Potencia (W): 0,18
Prom Cons. Gas (GLP): 2.040 g/h
Peso neto (Kg): 135
Peso bruto (Kg): 182