



VENTUS®

HORNO CONVECTOR 4 BANDEJAS VENTUS

- El Horno Convector Ventus está diseñado para ofrecer un rendimiento profesional en cocinas comerciales, panaderías, y emprendimientos gastronómicos que buscan eficiencia y precisión en sus procesos de cocción.
- Fabricado con una cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304, garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza.
- Su diseño compacto permite una gran capacidad sin sacrificar espacio, con 4 bandejas de 429x345 mm y una carga máxima por bandeja de 1.5 kg, alcanzando una capacidad total de hasta 6 kg.
- Temperatura entre 100°C y 260°C, ideal para una amplia variedad de preparaciones.
- Funciona con voltaje de 220V / 50Hz / 1 fase y cuenta con una potencia de 3.1 kW, lo que asegura una cocción uniforme y eficiente gracias a su sistema de convección.

SKU: 7108

Categorías: [Hornos Convectores](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cámara en acero inoxidable AISI 304
Capacidad para 4 bandejas (429×345 mm)
Carga máxima por bandeja: 1.5 kg
Carga total máxima: 6 kg
Rango de temperatura: 100°C - 260°C
Potencia: 3.1 kW
Voltaje: 220V / 50Hz / 1F

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl