



VENTUS®

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO 10GN 1/1 40X60 EQ-DME910-HS VENTUS

\$2.831.950 Neto

- Sistema de calentamiento ubicado en la parte trasera de la cámara de cocción.
- Cámara de cocción a prueba de agua en acero inox.
- AISI 304.
- Cámara de cocción con soldadura externa.
- Paneles de revestimiento exterior de acero inoxidable satinado AISI 430.
- Chasis, base de acero inoxidable AISI 430.
- Elementos calefactores de acero inox. Incoloy 800.
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción en fibra cerámica.
- Ventiladores de la cámara de cocción de acero inox.
- Se recomienda uso de ablandador de agua.

CODIGO: 6488

Categorías: [Amasanderias](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos](#), [Hornos Conectores](#), [Pastelerias](#)





**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Construcción: Acero Inoxidable AISI 304
Dimensiones equipo: 92 x 80.2 x 107.5 cm
Dimensiones embalaje: 96 x 90 x 126 cm
Capacidad GN: 10 GN 1/1
Capacidad bandejas: 10 bandejas de 60x40 cm
Distancia entre bandejas: 75mm
inserción bandejas: Transvesal
Rango de T°: 50°C - 270°C
Carga máxima: 100 kg
Peso embalaje: 122 kg

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl