



VENTUS®

HORNO DE PISO 1 CÁMARA VENTUS

\$1.302.550 Neto

- Construido íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura de horno de una pieza con 1 cámara.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP) con posibilidad de conversión a gas natural (GN).
- Quemador inferior y superior con regulador de temperatura independiente.
- Panel de control digital.
- Incluye temporizador para hornear y controlar de forma precisa el tiempo de cocción.
- Luz interior.
- Posee 16 memorias para guardar recetas.
- Sistema de protección contra el calor.
- Válvulas automáticas de seguridad de extinción de llama, en caso de falla de ignición.
- Placas de piedra refractaria para un calor parejo.
- Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.
- Manilla metálica de alta resistencia.
- Incluye 2 bandejas de 60×40 cm.
- Producto certificado para gas licuado GLP y gas natural GN.

CODIGO: 5616

Categorías: [Hornos](#), [Hornos de Piso](#)

Etiquetas: [Horno de Piso](#), [Horno de piso a gas](#), [Horno piso](#), [Hornos de piso](#), [Hornos Industriales](#)

GALERÍA DE IMÁGENES



VENTUS®

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones equipo (cm): 140x99x73

Dimensiones internas cámara (cm): 91x71.5x23

Peso Neto: 113 kg

Peso Bruto: 123 kg

Potencia: 0.12 kW

Energía: 220V/50Hz/1F

Consumo: 0.655 kg/hr

Conexión: Ø1/2"

N° de bandejas: 2 unidades de 60x40 cm

T° máximo de trabajo: 20°C a 300°C



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



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