



VENTUS®

HORNO DE PISO A GAS 3 CÁMARAS VENTUS

- Construido íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura de horno de una pieza.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP) y gas natural (GN).
- Quemador inferior y superior con regulador 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.
- Rango de temperatura 0°C - 300°C.
- Potencia eléctrica 300W
- Potencia Gas 20.9 KW
- Consumo nominal GLP 2186,5 G/H
- Enchufe monofasico domiciliario 16A
- 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 bandejas de 60x40 cm
- Dimensiones (AnxProfxAI)
131x82,5x170 cm
- Peso 298 kg"



SKU: 7633

Categorías: [Hornos de Piso](#)

GALERÍA DE IMÁGENES





**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones equipo

Ancho: 131 cm

Profundidad: 82.5 cm

Alto: 170 cm

Dimensiones embalaje

Ancho: 140 cm

Profundidad: 91.5 cm

Alto: 176 cm

Peso

Neto: 298 kg

Bruto: 315 kg

Especificaciones eléctricas

Potencia: 0.3 kW

Energía: 220V/50Hz/1F

Tipo de enchufe: Enchufe Domiciliario 16A

Especificaciones Gas

Potencia: 20.8 kW

Conexión: Ø1 1/4"

Presión: 20 - 28 mbar

Cons. Nominal GLP: 2186,4 g/h

Cons. Nominal GN: 2.774 m³/h

N° de bandejas por cámara

2 unidades de 60x40 cm

T° máximo de trabajo

0°C a 300°C

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

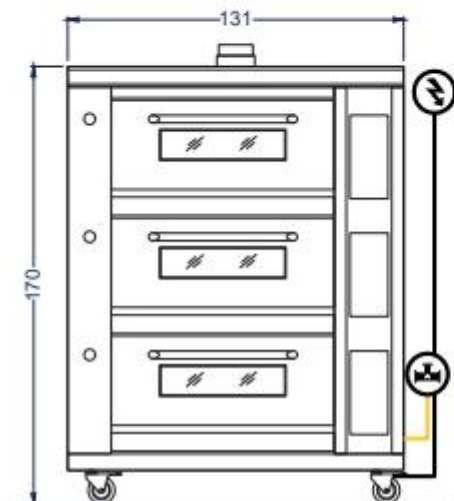
CONCEPCIÓN
Rengo 755

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

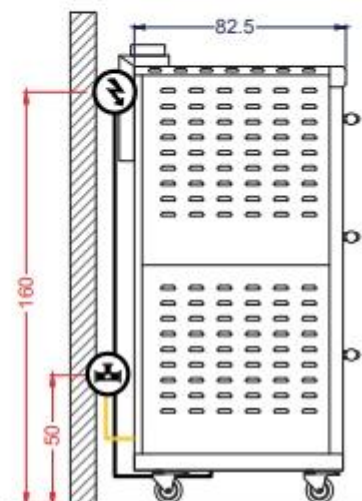

www.lacasita.cl

TIPO PAN	PESO	CANT. POR BANDEJA	TIEMPO HORNEADO	GRADOS	CARGA POR HORNEADA	CARGA KILOS
HALLULLA	100 g	12	18 - 22 min.	170°C -210°C	7.2 kg	21.6 kg/h
MARRAQUETA	120 g	8	18 - 22 min.	170°C -210°C	6 kg	18 kg/h

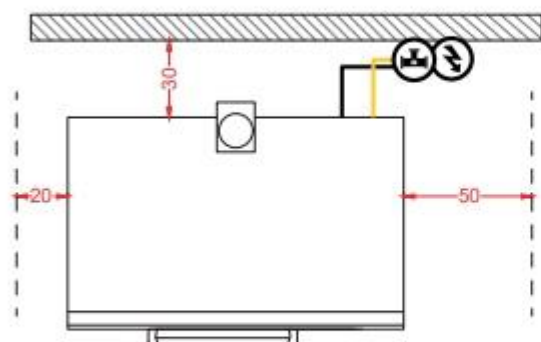
*** Datos referenciales, cantidades, tiempos y cargas pueden variar dependiendo de la receta y gramaje del tipo de pan.



Vista Elevación



Vista Izquierda



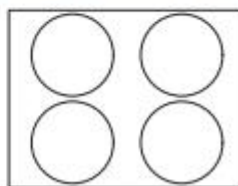
Vista Planta

Horno debe estar alejado de otros de equipos, a 20 cm izquierda, 50 cm derecha y distanciado del muro a 30 cm.
De freidoras, debe estar alejado 100 cm.

INTERIOR CÁMARA 86X65 CM



Capacidad 2 bandejas panaderas 40x60 cm, incluidas



4 pizzas de Ø30 cm