



**VENTUS®**

## HORNO TURBO A GAS 10 BANDEJAS + BANDEJAS VENTUS

**\$2.798.350 Neto**

Horno convector turbo, de una cámara, para 10 bandejas. Ideal para comercios como panaderías industriales, casinos, restaurantes y supermercados. Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos. Cámara interna con terminación en pintura para alta temperaturas resistente a la oxidación, estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi. Posee una puerta con visor en vidrio templado, más iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos. Incluye un panel de comando embutido con controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor. Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta. Equipo con humidificador. Incluye 10 bandejas. Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo. Bajo consumo de gas. Horno certificado.

- Certificado para Gas Licuado .
- Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.





**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



- 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.
- Distancia entre bandejas de 9 cms.
- 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). Requiere agua blanda (filtro o ablandador).
- Bajo consumo de gas.
- Temperatura Max. de trabajo: 220°C.

---

**CODIGO:** 6490

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones Externas: 97x132x183

Peso neto (Kg): 232

Peso bruto (Kg): 286

Potencia (W): 0,55

Energía: 220V/50Hz

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



Especificaciones Gas Licuado (GLP) Consumo: 3.18 gr/h

Especificaciones Gas Licuado (GLP) Conexión: Ø3/4"

Especificaciones sanitarias (agua blanda) Conexión: Ø3/4"

N° de bandejas: 8 unidades de 58×68 cm

T° máximo de trabajo: +220°C

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**[www.lacasita.cl](http://www.lacasita.cl)**



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**[www.lacasita.cl](http://www.lacasita.cl)**



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**[www.lacasita.cl](http://www.lacasita.cl)**