





HORNO TURBO A GAS 8 NIVELES VENTUS PRP-8000

\$2.310.950 Neto

- 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 temperatura resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.
- 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, haciendo posible grabar en su memoria 10 recetas diferentes.
- 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).
- Bajo consumo de gas.
- Temperatura max. De trabajo: 220°C.

CODIGO: 2412

Categorías: Amasanderias, COCCION ALTA







PRODUCCION, Hornos, Hornos Convectores, Ofertas del mes, Pastelerias Etiquetas: Convector horno, Horno a gas convector, Horno convector, Horno

convector a gas, Horno convector electrico

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: PRP-8000 N° niveles: 8

Panes por hora: 640 unidades Dim. bandeja (mm): 580×700 Dimensiones: 1025x1840x1300

Energía: 220V/50Hz Potencia (W): 0,18

Prom Cons. Gas (GLP): 2,550 gr/hora

Peso neto (Kg): 218 Peso bruto (Kg): 260







