

## Horno turbo convector a gas PRP5000

SKU: HOCO-FRG-PRP5000 | Categorías: Hornos



### Descripción

El **horno turbo convector a gas PRP5000 de cinco bandejas** es la opción profesional para panaderías, pastelerías y rotiserías que requieren cocción uniforme y ahorro de gas. Su ventilador de alta velocidad distribuye el calor de forma homogénea en toda la cámara.

Construido en acero inoxidable, incluye inyección de vapor manual, iluminación interior, puerta con doble vidrio templado y temporizador con alarma. Admite bandejas GN 60x40 o EN 60x40 cm.

### Ventajas clave

- Capacidad para 5 bandejas 60x40 cm
- Turbina con rotación alternada para cocción pareja
- Inyección de vapor para panificación
- Doble vidrio templado y cierre hermético
- Rango de temperatura hasta 300°C

Cotiza el **horno turbo convector PRP5000** en Frigoror, equipamiento gastronómico premium con despacho y soporte en todo Chile.

El **horno turbo convector a gas PRP5000 de cinco bandejas** es la opción profesional para panaderías, pastelerías y rotiserías que requieren cocción uniforme y ahorro de gas. Su ventilador de alta velocidad distribuye el calor de forma homogénea en toda la cámara.

Construido

### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR

Característica	Detalle
Dimensiones	85 × 75 × 90 cm
Peso	85 kg

## Galería de imágenes



---

Tel: +56 9 3364 5148 | [contacto@frigor.cl](mailto:contacto@frigor.cl) | [www.frigor.cl](http://www.frigor.cl)

Solicite su cotización en [www.frigor.cl](http://www.frigor.cl)

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 07:31