



**CÓD. 3006**

## **HORNO TURBO CONVECTOR A GAS PRP8000**

**VENTUS**

### **CARACTERÍSTICAS**

- 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.

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

<b>DIMENSIONES</b>	<b>ANCHO</b>	<b>PROFUNDIDAD</b>	<b>ALTO</b>
<b>EXTERNAS</b>	<b>97 CM</b>	<b>133 CM</b>	<b>182 CM</b>
<b>INTERNAS</b>	<b>68 CM</b>	<b>77.5 CM</b>	<b>104 CM</b>
<b>DIMENSIONES EMBALAJE</b>	<b>ANCHO</b>	<b>PROFUNDIDAD</b>	<b>ALTO</b>
	<b>109 CM</b>	<b>144CM</b>	<b>190 CM</b>
<b>PESO</b>	<b>NETO</b>		<b>BRUTO</b>
	<b>218 KG</b>		<b>260 KG</b>
<b>ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS</b>	<b>POTENCIA</b>		<b>ENERGÍA</b>
	<b>0.55 KW</b>		<b>220V/50HZ</b>
<b>ESPECIFICACIONES GAS LICUADO (GLP)</b>	<b>CONSUMO</b>		<b>CONEXIÓN</b>
	<b>2.55 GR/H</b>		<b>Ø3/4"</b>
<b>ESPECIFICACIONES SANITARIAS (AGUA BLANDA)</b>	<b>CONEXIÓN</b>		
		<b>Ø3/4"</b>	
<b>N° DE BANDEJAS</b>	<b>8 UNIDADES DE 58X68 CM</b>		
<b>T° MÁXIMO DE TRABAJO</b>	<b>280°C</b>		

**CALOR**