

Línea Panadería

Horno turbo a gas, 10 niveles

PRP-10000

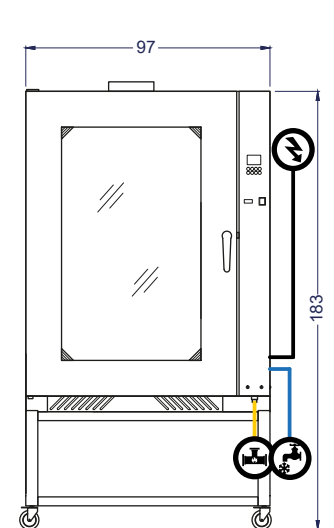
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



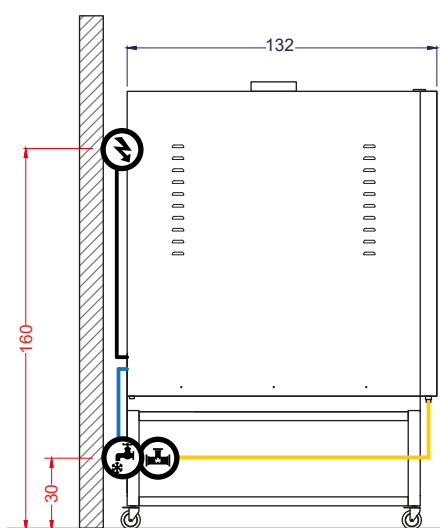
Controlador digital



Turbinas
Distribución bandejas



Vista Elevación



Vista Izquierda

IMPORTANTE:
Toda instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico certificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), requisito exigido por dicha institución para además garantizar el buen funcionamiento e integridad del equipo y los manipuladores. **Esta normativa es importante para hacer válida la garantía del equipo.**

Conversión tipo de gas:
Todo cliente debe tener Red de Gas, normalizada.
Si el equipo está certificado para un tipo de gas, Gas Licuado (GLP) o Gas Natural (GN), está prohibido conectar o realizar conversión a otro tipo de gas.
Si el equipo está certificado para dos tipos de gas, Gas Licuado (GLP) y Gas Natural (GN), dependiendo del equipo, es posible realizar conversión.

*** La cocción uniforme dependerá del tipo de receta y gramaje que se ocupe en la preparación.**

Unidad: cm

VENTUS®

Características

- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos*
- Equipo a Gas Licuado (GLP) y con capacidad de convertir a GN.
- Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura, resistente a la oxidación. Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.
- Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor.
- Puerta con visor en vidrio templado.
- Iluminación interna con protección de vidrio, resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Distancia entre cada bandeja es de 9 cm.
- 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 (ablandador de agua o filtro)
- Bajo consumo de gas.
- Origen Brasil.
- **Los tiempos de cocción son referenciales ya que estos dependerán de la receta y el gramaje que utilice para cocinar.** A modo de sugerencia, recomendamos que pueda hacer pruebas con sus productos para determinar las temperaturas y los tiempos de cocción que le darán los mejores resultados.
- En los modelos más grandes de 10 y 12 bandejas recomendamos rotar las bandejas superiores e inferiores durante el proceso de cocción para obtener un dorado homogéneo, esto dependerá del tipo de cocción que se quiera lograr (pan blanco, tostado, etc).
- Para mayor información favor revisar el manual del producto.



Dimensiones
equipo

Ancho
97 cm

Profundidad
132 cm

Alto
183 cm



Peso

Neto
232 kg

Bruto
286 kg



Especificaciones
eléctricas

Potencia
0.572 kW

Energía
220V/50Hz



Especificaciones
Gas

Potencia
Conexión
Presión GLP/ GN

28 kW
Ø3/4"
29 mbar/ 20 mbar
Con. nominal GLP **2040 g/h**
Con. nominal GN **2,589 m³/h**



Especificaciones
sanitarias (agua blanda)

Conexión
Ø3/4"



Nº de bandejas

10 unidades de 58x68 cm



Tº máximo de trabajo

220°C

Rendimiento: Recetas que son datos referenciales y que los tiempos de cocción dependerán de la receta y gramaje que utilice para cocinar.

Tipo de pan	Peso	Tamaño del pan	Cant. por bandeja	Carga completa	Tº de horneado	Tiempo de horneado	Total kg/h
Hallulla	120 gr	Ø12 cm	10 unidades	100 unidades	170°C a 220° C	20 - 24 minutos	36 kg
Marraqueta	100 gr	12 cm	12 unidades	120 unidades	170°C a 220° C	20 - 24 minutos	36 kg