

Línea Panadería

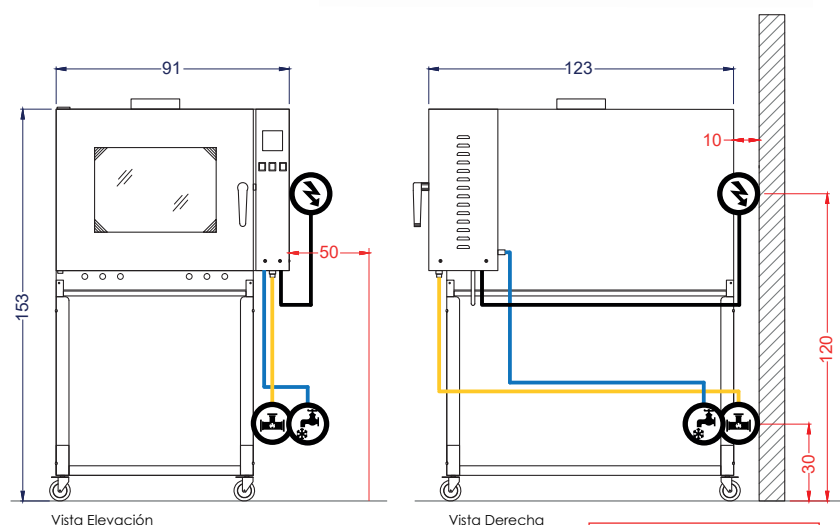
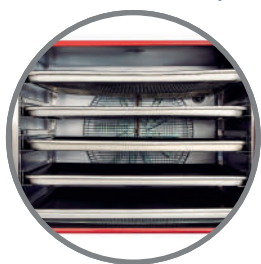
Horno turbo a gas, 5 niveles

PRP-5000

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Turbinas
Distribución bandejas



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. Este 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.

Distancia de 50cm al lado derecho del equipo (panel) ubicación ablandador de agua.

* 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 externas	Ancho 91 cm	Profundidad 123cm	Alto 153 cm
	Dimensiones internas	Ancho 59 cm	Profundidad 72 cm	Alto 47 cm
	Dimensiones embalaje	Ancho 104 cm	Profundidad 128cm	Alto 100 cm
	Peso	Neto 128 kg	Bruto 162 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.525 kW	Energía 220V/50Hz	
	Especificaciones Gas	Potencia 22 kW	Conexión Ø3/4"	Presión GLP/ GN 28 mbar/ 20 mbar
		Con. nominal GLP 1603 g/h	Con. nominal GN 2,034 m³/h	
	Especificaciones sanitarias (agua blanda)	Conexión Ø3/4"		
	Nº de bandejas	5 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	T° de horneado	Tiempo de horneado	Total kg/hr
Hallulla	120 gr	Ø12 cm	10 unidades	50 unidades	170°C a 220° C	20 - 24 minutos	18
Marraqueta	100 gr	12 cm	12 unidades	60 unidades	170°C a 220° C	20 - 24 minutos	18