

Línea Panadería

Horno de piso a gas 1 cámara

VHPG-1C

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



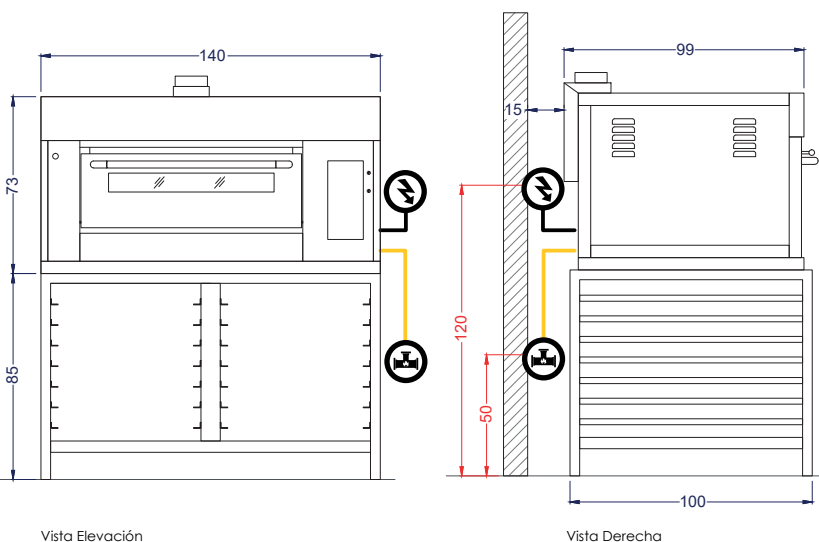
Panel



Cámara



Bandejas



Vista Elevación

Vista Derecha

Unidad: cm

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.

VENTUS®

Características

- Construido íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura de horno de una pieza con 1 cámara.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP) con posibilidad de conversión a gas natural (GN).
- Quemador inferior y superior con regulador de temperatura independiente.
- Panel de control digital.
- Incluye temporizador para hornear y controlar de forma precisa el tiempo de cocción.
- Luz interior.
- Posee 16 memorias para guardar recetas.
- Sistema de protección contra el calor.
- Válvulas automáticas de seguridad de extinción de llama, en caso de falla de ignición.
- Placas de piedra refractaria para un calor parejo.
- Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.
- Manilla metálica de alta resistencia.
- Incluye 2 bandejas de 60x40 cm.
- Producto certificado para gas licuado GLP y gas natural GN.

	Dimensiones equipo	Ancho 140cm	Profundidad 99 cm	Alto 73cm
	Dimensiones internas cámara	Ancho 91cm	Profundidad 71.5 cm	Alto 23cm
	Peso	Neto 113 kg	Bruto 123 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.12 kW	Energía 220V/50Hz/1F	
	Especificaciones Gas	Consumo 0.655 kg/hr	Conexión Ø1/2"	
	Nº de bandejas	2 unidades de 60x40 cm		
	Tº máximo de trabajo	20°C a 300°C		