

Línea Panadería

Horno de piso a gas 2 cámaras

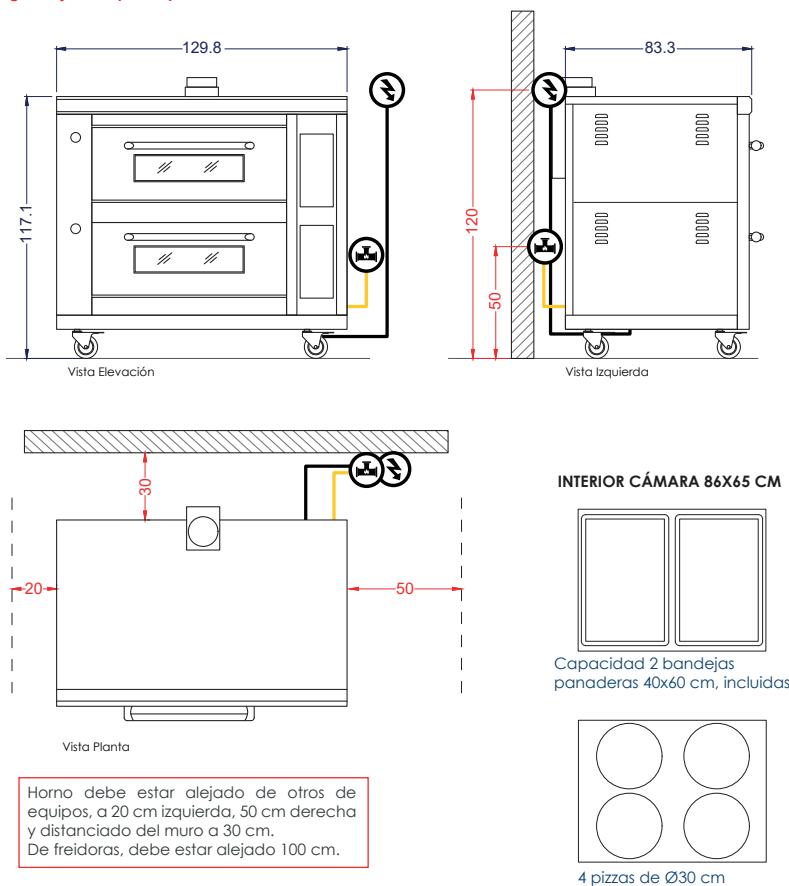
VHPG-2C

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



TIPO PAN	PESO	CANT. POR BANDEJA	TIEMPO HORNEADO	GRADOS	CARGA POR HORNEADA	CARGA KILOS
HALLULLA	100 g	12	18 - 22 min.	170°C -210°C	7.2 kg	21.6 kg/h
MARRAQUETA	120 g	8	18 - 22 min.	170°C -210°C	6 kg	18 kg/h

*** Datos referenciales, cantidades, tiempos y cargas pueden variar dependiendo de la receta y gramaje del tipo de pan.



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.

Unidad: cm

VENTUS®

Características

- Construido íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura de horno de una pieza.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP) con posibilidad de conversión a gas natural (GN), equipo certificado.
- **Función de Vapor incorporada (recomendamos ocupar ablandador de agua para prevenir inconvenientes)**
- 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.
- Incluye 2 bandejas de 60x40 cm. Peso máximo, 4 kg.
- Placas de piedra refractaria para un calor parejo.
- Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.
- Manilla metálica de alta resistencia.

Dimensiones equipo	Ancho 129.8 cm	Profundidad 83.3 cm	Alto 117.1 cm
Dimensiones embalaje	Ancho 139 cm	Profundidad 90 cm	Alto 123 cm
Peso	Neto 180 kg	Bruto 190 kg	
Especificaciones eléctricas	Potencia 0.2 kW	Energía 220V/50Hz/1F	
Especificaciones eléctricas	Tipo de enchufe Enchufe Domiciliario 16A		
Especificaciones Gas	Potencia 20 kW	Conexión Ø1/2"	Consumo 1.52 kg/h
N° de bandejas por cámara	2 unidades de 60x40 cm		
T° máximo de trabajo	0°C a 300°C		