

Línea Calor
Horno pizzero a gas
VHPG-120

Ideal para restaurantes y fast food.



VENTUS®



Producción Equipo

2 pizzas hasta 45 cm
cocción entre 10 a 20 min



Dimensiones equipo

Ancho	Fondo	Alto
172 cm	76 cm	61 cm



Peso equipo

Peso Neto	Peso Bruto
110 Kg	125 Kg



Especificaciones energéticas

Energía	Potencia	Consumo
220v/60Hz	25 MJ/H	0.1 kW/Hr



Temperatura de trabajo

50°C a 350°C



Información adicional

Consumo Gas	Dimensiones cámara
1 Kg/Hr	120x40x12 cm

Descripción

- Horno a gas ideal para preparar pizzas.
- Fabricado en acero inoxidable 430.
- Cámara interior de placa aluminizada de alta resistencia.
- Superficie de cocción de piedra blanca refractario.
- Aislamiento de fibra de vidrio.
- Iluminación interna.
- Puerta de vidrio templado de 8mm.
- Termostato de temperatura manual.
- Asas recubiertas para aislar el calor.
- Agujero de ventilación.
- Patas antideslizantes.

