

Línea Calor

Horno de piso a gas

VHP-02

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service.



*Imagen referencial

VENTUS®



**Producción
Equipo**

20 Kg
por hora

4 bandeja
de 60x40 cm



**Dimensiones
equipo**

Ancho
131 cm

Fondo
82.5 cm

Alto
140.5 cm



**Peso
equipo**

Peso Neto
205 Kg

Peso Bruto
220 Kg



**Especificaciones
energéticas**

Potencia
200 W

Energía
220v/60Hz

Consumo
20 kW/h



**Información
adicional**

Potencia
50 MJ/h

Potencia
47400 btu/h

Consumo Gas
1.58 Kg/h

Descripción

- Construido íntegramente en acero inoxidable 430.
- Temperatura de trabajo de 50°C a 300°C.
- 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 que te permite hornear y controlar de forma precisa el tiempo de cocción.
- Luz interior.
- Sistema de protección contra el calor.
- Válvulas automáticas de seguridad de extinción de llama, en caso de falla de ignición.
- Placas de mármol para un calor uniforme.
- Amplia ventana de doble vidrio templado.
- Manilla metálica de alta resistencia.
- Ahorro de consumo de Gas hasta 75%.
- Sin vaporizador.
- No incluye bandejas.