

Horno Turbo a Gas 5 Bandejas PRP5000 VENTUS

SKU: 3011 | Categorías: Hornos, Hornos Convectores, Línea Calor | Stock: En stock



Descripción

Diseñado para ofrecer un rendimiento superior en cocinas profesionales, el Horno Turbo a Gas 5 Bandejas **VENTUS PRP5000** destaca por su **capacidad, eficiencia energética y tecnología de cocción uniforme**, convirtiéndose en una herramienta indispensable en panaderías, pastelerías, restaurantes y servicios de catering.

Gracias a su **sistema de convección forzada y humidificación integrada**, permite obtener resultados consistentes, crujientes por fuera y suaves por dentro, manteniendo la humedad justa en cada preparación. Ideal para hornear desde panes y galletas hasta carnes, vegetales y platos elaborados.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** PRP5000
- **Capacidad:** 5 bandejas de 58 x 68 cm
- **Temperatura máxima:** 280 °C
- **Dimensiones del equipo:** 91 x 119 x 153 cm
- **Dimensiones embalaje:** 104 x 128 x 100 cm
- **Peso neto / bruto:** 135 kg / 182 kg
- **Potencia eléctrica Horno Turbo a Gas 5 Bandejas:** 180 W
- **Alimentación eléctrica:** 220V / 50Hz
- **Consumo de gas GLP:** 2.090 gr/h
- **Conexión de gas:** Ø 3/4"
- **Conexión de agua blanda:** Ø 3/4"

- **Tipo de cocción:** Convección + vapor
- **Encendido turbina:** Automático al cerrar puerta
- **Ruedas:** Integradas para facilitar el traslado

Atributos Destacados Horno Turbo a Gas 5 Bandejas:

- **Estructura robusta y profesional:** Fabricado en acero carbono con pintura epoxi resistente a altas temperaturas y oxidación.
- **Cámara interna de alto rendimiento:** Pintura especial anticorrosiva y temperatura estable.
- **Puerta con visor de vidrio templado:** Permite monitorear la cocción sin afectar la temperatura interna.
- **Panel de control digital:** Permite programar tiempo, temperatura y vapor con precisión, sin complicaciones.
- **Sistema de vapor y humedad:** Con conexión a red de agua, asegura cocciones húmedas y controladas, ideal para panificación.
- **Turbina con encendido automático:** Se apaga al abrir la puerta para optimizar el consumo de gas.

Usos Sugeridos:

- **Panaderías y pastelerías:** Para hornear pan francés, hallullas, masas dulces, bizcochos, empanadas, etc.
- **Restaurantes y cocinas industriales:** Perfecto para preparaciones cárnicas, vegetales asados y platos elaborados con precisión de cocción.
- **Empresas de catering y banquetería:** Altamente productivo para eventos o grandes producciones con resultados homogéneos.

Tips de Mantenimiento Horno Turbo a Gas 5 Bandejas:

- **Limpieza diaria:** Utiliza paño húmedo y detergente suave para la cámara interna y puerta de vidrio.
- **Cuidado del sistema de agua:** Revisa regularmente la entrada de agua para evitar bloqueos o acumulación de sarro.
- **Control del panel digital:** Asegúrate de que no acumule grasa ni humedad para evitar fallas de funcionamiento.
- **Ruedas y movilidad:** Verifica que las ruedas se mantengan limpias y giren con fluidez.
- **Conexiones seguras:** Inspecciona periódicamente las uniones de gas y agua para garantizar seguridad total.

Beneficios Adicionales:

- **Cocción uniforme y rápida:** Gracias a su sistema de convección y vapor integrado.
- **Seguridad operativa:** Iluminación interna, apagado automático de turbina y visor templado.
- **Eficiencia energética:** Bajo consumo de gas y energía eléctrica.
- **Fácil de mover:** Ruedas integradas para reubicación rápida en la cocina.

El **Horno Turbo PRP5000 VENTUS** es sinónimo de productividad, precisión y confiabilidad. Una inversión inteligente para cocinas que buscan calidad profesional y máxima eficiencia en cada preparación.

Horno Turbo a Gas 5 Bandejas (58x68 cm). Convección forzada, humidificador, control digital y encendido automático de turbina.

Estructura resistente con visor de vidrio templado y ruedas integradas.

Ideal para panaderías, cocinas industriales y empresas de catering.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	100 x 128 x 104 cm
Peso	182 kg

Galería de imágenes

