

Categoría Panadería

Ideal para comercio

HORNO
FLATLINE-10

Incluye:



SEC



0000000246246



Eficiencia y
RENDIMIENTO
líder en su clase



Pareti Kitchenette®

VENANCIO
FLATLINE-10
digital



- Tamaño Horno
120X137X180 cm (Frente x fondo x alto)
- Tamaño Cámara
REVISAR cm (Frente x fondo x alto)



- Potencia
28 kW / 31920 kcal/h



- Incluye
10 bandejas alusteel / (58 x 68 cm)



- Consumo de Gas
1,4 kWh



- Temperatura
20°C a 300°C



- Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz)
220-240 / 50

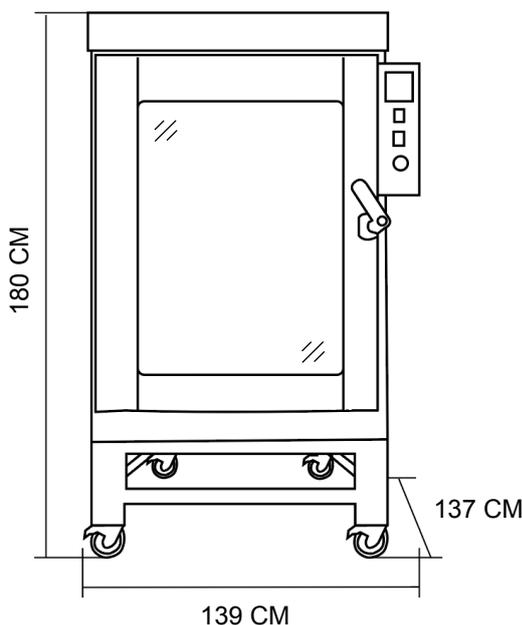


- CERTIFICACIÓN
SEC



**HORNO CONVECTOR
VENANCIO FLATLINE-10**

- Horno a gas de baja presión (10 bandejas).
- Adición de vapor en 3 segundos, con ajuste de tiempo.
- Panel de control digital con teclas de función y luz.
- Puerta de doble vidrio resistente, acero inoxidable cepillado, con regulación de presión en pomo y bisagra.
- Manilla de acero, receptor cromado y aislante termoplástico resistente.
- Soporte para bandejas (580x680 mm) en acero inoxidable reforzado.
- Sistema biturbo con hélice reversible, optimiza la circulación de aire y mejora la cocción sin virar bandejas.
- Laterales, paneles y trasera en acero reforzado, con pintura electrostática sobre base fosfatada.



Rendimiento (aproximado):

Tipo Pan:	Peso Aprox:	Cant. por Bandeja	Tiempo Horneado:	Grados:	Carga por horneada:	Carga kg:
Hallulla	100 grs.	30/u x bandeja	18 a 22 min	170°C/210°C	30 kg	90 kg./hora
Batido	120 grs.	20/u x bandeja	18 a 22 min	170°C/210°C	24 kg	72 kg./hora