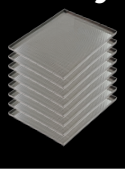
Categoría Panadería
Ideal para comercio

HORNO
FLATLINE-8

Incluye:

8 bandejas alusteel
58X68CM

made in BRAZIL

SEC
CCCOC00269820

Pareti Kitchenette®

VENANCIO FLATLINE-8
digital

Eficiencia y RENDIMIENTO líder en su clase

VAPOR HUMIDIFICADOR EN LA CÁMARA

- 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
8 bandejas alusteel / (58 x 68 cm)

Consumo de Gas
1,4 kWh

Temperatura
20ºC a 300ºC

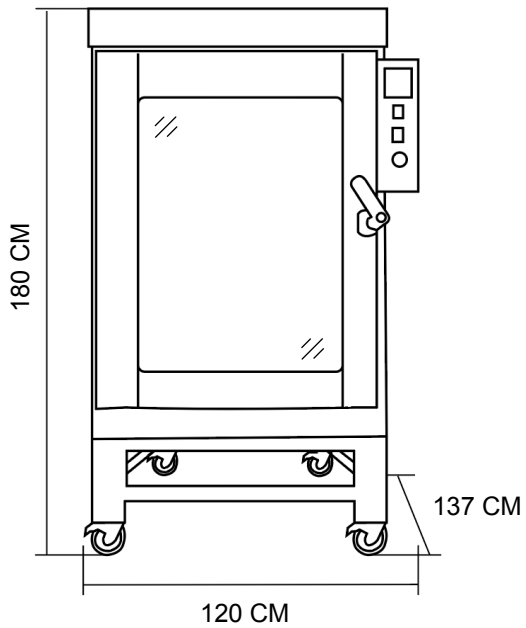
Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz)
220-240 / 50

CERTIFICACIÓN
SEC

250 KG

HORNO CONVECTOR VENANCIO FLATLINE-8

•Aislamiento térmico en lana de acero.
•Vidrio encajado en la puerta, removible por la parte superior para fácil limpieza y mantenimiento.
•Sistema **Biturbo** con hélice reversible, optimiza la circulación del aire y mejora la cocción sin virar las bandejas.
•Controlador multifuncional con modo recetas, permite almacenar parámetros y estandarizar procesos.
•Vapor añadido a la cámara en 3 segundos, con posibilidad de ajuste.



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	24 kg	72 kg./hora
Batido	120 grs.	20/u x bandeja	18 a 22 min	170°C/210°C	19,2 kg	57,6 kg./hora