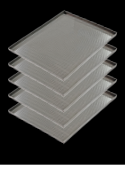
Categoría Panadería
Ideal para comercio

HORNO
TWISTER-5

Incluye:

5 bandejas alusteel
58X68CM

made in BRAZIL made in

Pareti Kitchenette®

VENANCIO TWISTER digital

- Tamaño Horno
  95X125X151,5 cm (Frente x fondo x alto)
- Tamaño Cámara
  84X67.5X50 cm (Frente x fondo x alto)

Potencia
19.56 kW / 22000 kcal/h

Incluye
5 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

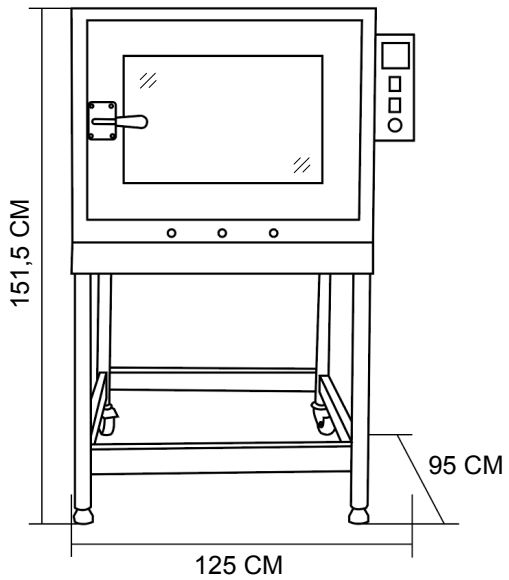
131 KG

Eficiencia y RENDIMIENTO líder en su clase

VAPOR HUMIDIFICADOR EN LA CÁMARA

HORNO CONVECTOR VENANCIO TWISTER

•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	15 kg	45 kg./hora
Batido	120 grs.	20/u x bandeja	18 a 22 min	170°C/210°C	12 kg	36 kg./hora