Ficha Horno Turbo a Gas 5 Bandejas PROGAS

Descripción: Horno convector Turbo gas 5 bandejas Progas

Descripción del producto
Este equipo se utiliza para la producción de panes y dulces, proporcionando una cocción uniforme.
Fabricado en chapa con pintura epoxi.
Frontal, panel y puerta en acero inoxidable.

Diseñado con sistema de calefacción de cajón fijo con circuito de gas de baja presión (GLP) y sistema de calefacción integrado, lo que proporciona mayor seguridad, bajo consumo, facilidad de manejo, practicidad de mantenimiento y eficiencia en el trabajo.
Capacidad de horneado:
5 esteras de 580 x 700 mm con 25 panes de 50 g cada uno, totalizando 125 panes por lote.
En una hora produce 375 panes de 50g. Nota: El espacio entre los tapetes debe ser de 85 mm a 105 mm.
Tiempo de calentamiento: hasta 200°C de 14 a 22 minutos.
Tiempo de horneado: 15 a 20 minutos para bollos de sal (francés).
Motor: monofásico 1/4 CV
Bandejas: 5
Certificación SEC

Posee un micro-interruptor que conecta o desconecta la turbina automáticamente cuando se abre o cierra la puerta.
Controlador de temperatura y tiempo de cocimiento.
Encendido automático.
Interruptor general, motor turbina, lámpara y fusible de control.
Iluminación interna.

Dimensiones:
Altura 1.510 mm
Largo 1.230 mm
Ancho 960 mm
Peso bruto 213 kg

Certificación SEC
Procedencia: Brasil

Valor	Monto
Valor Antes s	$2.176.790
Valor Oferta	$1.978.900
Iva	$375.991
Total	$2.354.891

Formas de pago
Efectivo, Cheques, RedCompra, Tarjetas de Credito, Webpay, Transferencia Chile, Santander, Estado, Bci.

Enviamos a todo Chile:
Turbus Cargo, Memphis, Lit Cargo, Starken, Pullman, Cruz del Sur, etc.

Equipo SuperDescuento

Maquinas para el Comercio
Dirección: Vicuña Mackenna 5893 - San Joaquin
Email: **contacto@superdescuento.cl**
Web: **www.superdescuento.cl**