

Horno Convector Eléctrico VHC-1A Sin Humificador VENTUS

SKU: 3021V | Categorías: Hornos, Hornos Conectores, Línea Calor | Stock: En stock



Descripción

El Horno Convector Eléctrico VHC-1A ha sido diseñado para entregar **cocciones homogéneas, seguras y eficientes** en cocinas profesionales que exigen precisión y rendimiento continuo.

Gracias a su fabricación **completa en acero inoxidable**, tanto en su exterior como en su cámara interior, este equipo asegura una limpieza rápida, resistencia a la corrosión y una excelente durabilidad en entornos gastronómicos de alta demanda.

Este modelo incluye **4 bandejas** que permiten preparar múltiples productos de forma simultánea, mientras que su **amplio ángulo de apertura de puerta** facilita la manipulación y disposición de las bandejas sin esfuerzo.

Además, su **puerta con doble vidrio templado y mango de acero inoxidable** garantiza seguridad térmica y confort durante la operación.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VHC-1A
- **Cantidad de bandejas:** 4
- **Dimensiones del equipo:** 598 x 571 x 530 mm
- **Peso neto / bruto:** 38 kg / 45 kg
- **Potencia eléctrica:** 2,3 kW
- **Alimentación eléctrica:** 220V / 50Hz
- **Tipo de enchufe:** 16A
- **Rango de temperatura:** 30°C a 300°C
- **Tipo de cocción:** Convección sin humidificador

- **Timer incorporado:** Sí, para programación de tiempos de cocción
- **Cámara interior y exterior:** Acero inoxidable

Atributos Destacados Horno Convector Eléctrico VHC-1A:

- **Construcción robusta y sanitaria:** Acero inoxidable de alta calidad que garantiza resistencia, durabilidad y fácil limpieza.
- **Cocción precisa y uniforme:** El sistema de ventilación interna permite una **distribución homogénea del calor**, evitando puntos fríos y sobrecocción.
- **Control de temperatura versátil:** Regulación desde 30°C hasta 300°C para adaptarse a todo tipo de recetas.
- **Puerta de acceso segura:** Doble vidrio templado de alta resistencia, con excelente visibilidad del proceso de cocción.
- **Optimización del tiempo de trabajo:** Incluye 4 bandejas y amplio ángulo de apertura, lo que mejora el flujo operativo en la cocina.

Usos Sugeridos:

- **Panaderías y pastelerías:** Ideal para hornear galletas, bizcochos, masas dulces y saladas con excelente acabado.
- **Restaurantes y cafeterías:** Perfecto para gratinados, cocción de carnes, vegetales, productos de pastelería o platos preparados.
- **Catering y dark kitchens:** Solución eficiente y compacta para producciones múltiples y rápidas.

Tips de Mantenimiento Horno Convector Eléctrico VHC-1A:

- Limpia la cámara interna y las bandejas diariamente con agua tibia y detergente neutro.
- Evita el uso de productos abrasivos o metálicos para no dañar el acabado de acero inoxidable.
- Revisa que los ventiladores estén libres de grasa o residuos para mantener el flujo de calor constante.
- Verifica que el enchufe y cableado estén en buen estado antes de cada uso.

Con su **diseño compacto, operación segura y cocción uniforme**, el **Horno Convector Eléctrico VHC-1A VENTUS** es una inversión inteligente para cocinas que requieren **versatilidad, calidad profesional y eficiencia energética** en un solo equipo.

Horno Convector Eléctrico VHC-1A, fabricado en acero inoxidable.

Puerta con doble vidrio templado y amplio ángulo de apertura.

Ideal para panaderías, restaurantes y cocinas profesionales. Sin humidificador, fácil de limpiar y eficiente.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	57 x 60 x 53 cm
Peso	54 kg

Galería de imágenes





Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 28/03/2026 13:33