HORNO DE PISO HPK-2 4060 - IGAHO0108 - NEW PARETI

$2.796.990 IVA Incluido

El modelo **HPK** de **Pareti-Kitchenette®** es un horno tradicional de piso chileno, llevado a su máximo nivel de calidad para satisfacer hasta el más exigente de los panaderos, equipado con una estructura exterior en acero inoxidable para mayor higiene y durabilidad. Los hornos de piso se encuentran diseñados para tener una o más cámaras de cocción, además de tener dos quemadores independientes por cámara, con regulación independiente en cada quemador lo que permite hornear a diferentes temperaturas, haciendo de este un producto versátil y diferenciador de otros hornos.

Los hornos de piso **Pareti-Kitchenette®** eléctricos poseen controladores mixtos análogos esto quiere decir que los hornos **HPK** pueden utilizar varios métodos de cocción en un solo equipo con la función de humidificador y una combinación la placa refractaria y la inyección de vapor. Ideal para distribuir el calor seco, mejorando la cocción del pan u otros productos como carnes.

SKU: 17642

GALERÍA DE IMÁGENES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DETALLES DEL PRODUCTO

- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 Cº
- Luz interior
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias
- Incluye 4 bandejas de 40 x 60
- Inyección a vapor
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor).
- Completo en acero inoxidable
- Burlete en las puertas
- Vidrio panorámico en la puerta