HORNO DE PISO U HPK-2 4060 PARETI-KITCHENETTE

$2.990.000 IVA Incluido

- **PROMOCIÓN VÁLIDA SÓLO CON PAGO EN EFECTIVO O TRANSFERENCIA BANCARIA**

HORNO DE PISO A GAS LICUADO

El modelo **U HPK-2** 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, a diferencia del modelo tradicional HPK, este modelo está equipado completamente en inoxidable para mayor higiene y durabilidad, además este modelo cuenta con un cierre mejorado de puertas por sistema de cadena y posee un burlete en su puerta para disminuir la perdida de calor. 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 **U 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.

DETALLES DEL PRODUCTO

- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 Cº
- Luz interior
- Doble vidrio en puertas
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias empotradas en la base
- Incluye 4 bandejas de 40x60 cm
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor)
- Sistema de cadena en el cierre de puerta
- Burlete en puerta para mejor mantención del calor dentro de la cámara.

Descargar Ficha

SKU: 278

GALERÍA DE IMÁGENES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz): 220 V / 50 Hz
Potencia nominal eléctrica (Kw): 110 W
Grado de Protección: IP1
Tipo de gas / Presión: GLP / 28 MBAR
Categoría del aparato: I3B/P
Tipo de aparato: A1
Consumo Térmico Nominal: 20 Kw

Consumo Nominal: 1457 g/h
Medidas horno: 131x87x145,5 cm (frente x fondo x alto)
Medidas cámara: 86x65x27 cm (frente x fondo x alto)
Incluye: 4 Bandejas de 40x60 cm / 4 piedras refractarias
Tipo de certificación: Certificado SEC