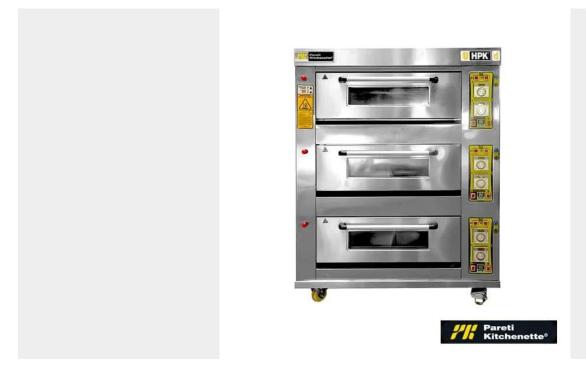


### HORNO DE PISO U HPK-3 4060 PARETI-KITCHENETTE



# \$3.929.900 IVA Incluido

## **HORNO DE PISO A GAS LICUADO**

El modelo **U HPK-3** 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 6 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:** 18363

# **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 / PresiónGLP / 28 MBAR

Categoría del aparato: I3B/P

Tipo de aparato: A1

Consumo Térmico Nominal: 30 Kw Consumo Nominal: 2186 g/h



Medidas horno: 131x87x170 cm (frente x fondo x alto) Medidas cámara: 86x65x27 cm (frente x fondo x alto) Incluye: 6 Bandejas de 40x60 cm / 6 piedras refractarias Tipo de certificación: Certificado SEC