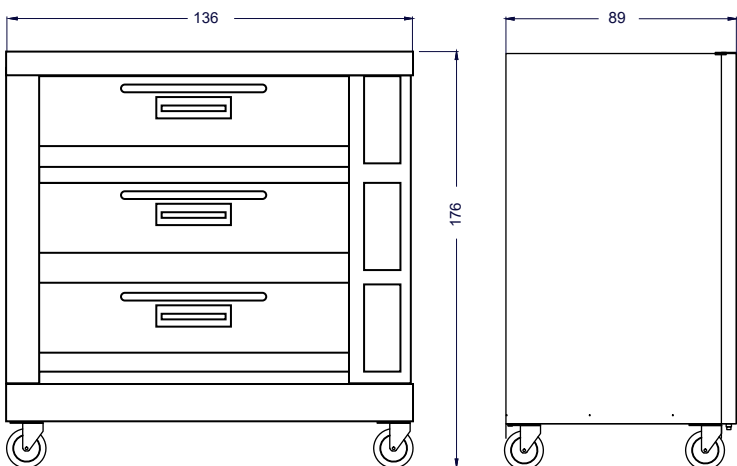


Horno de Piso HPK-3 4060

Pareti-Kitchenette



Vista Elevación

Unidad: cm



Características

- HORNO DE PISO A GAS LICUADO
- 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.
- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 C°
- Luz interior
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias
- Incluye 6 bandejas de 40 x 60 cm
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor).
- Indicar en información adicional si se requiere a gas natural.

	Dimensiones	Ancho	Profundidad	Alto
	horno	136 cm	89 cm	176 cm

	Dimensiones	Ancho	Profundidad	Alto
	cámara	87 cm	64 cm	20 cm

	Especificaciones	Potencia	Energía
	eléctricas	24,9 kW	220V/50Hz

	Consumo	0,3 kW
	eléctrico	

	Especificaciones	0.9 Kg/h (GLP)
	de gas	