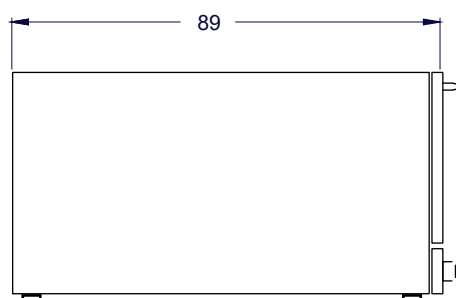
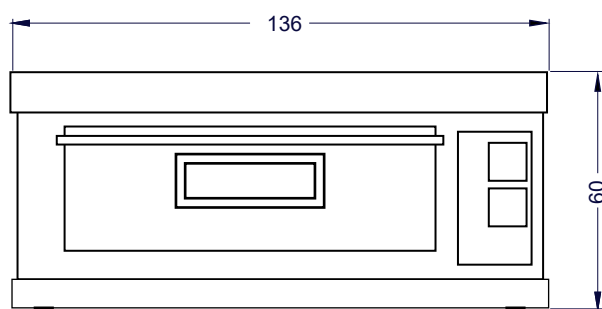


LÍNEA PANADERÍA

# Horno De Piso

## HPK-1 4060

Pareti-Kitchenette



## Características

- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 C°
- Luz interior
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias
- Incluye 2 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.
- Tipo de gas GN / GLP
- Presión operación 18 mbar / 28 mbar
- Consumo calorífico nominal 10 kW
- Consumo nominal 0,924 m<sup>3</sup>/h / 728 g/h
- Tipo de certificación

 Capacidad bandejas **2 unidades de 40x60 cm**  
**2 piedras refractarias**

 Dimensiones horno


|               |              |              |
|---------------|--------------|--------------|
| Ancho         | Profundidad  | Alto         |
| <b>136 cm</b> | <b>89 cm</b> | <b>60 cm</b> |

 Dimensiones cámara

|              |              |              |
|--------------|--------------|--------------|
| Ancho        | Profundidad  | Alto         |
| <b>87 cm</b> | <b>64 cm</b> | <b>20 cm</b> |

 Especificaciones eléctricas

|              |                  |
|--------------|------------------|
| Potencia     | Energía          |
| <b>120 W</b> | <b>220V/50Hz</b> |

 T° de trabajo **20°C a 400°C**