



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CAMPANA PARA HORNO HPK-1-2-3 40×60 CM. PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 7163

Las campanas **Pareti-Kitchenette®** están diseñadas para ofrecer máxima eficiencia en la extracción de vapor y olores, proporcionando un entorno de trabajo limpio y seco.

Características Destacadas:

- **Material:** Acero inoxidable, garantizando durabilidad, resistencia a la corrosión e higiene.
- **Voltaje y Frecuencia:** 220 V / 50 Hz.
- **Potencia:** 65 W, optimizando el consumo energético.
- **Diseño Original:** Pensado para posicionarse sobre hornos o maquinaria que genere vapor y olores.
- **Eficiencia en la extracción:** Evita que el vapor se condense en paredes o techos, reduciendo la humedad excesiva en el ambiente de trabajo.

Beneficios del Producto:

- Mantiene el área de trabajo libre de humedad y olores.
- Ideal para hornos de panadería y otros equipos de cocción intensiva.
- Construcción robusta y de fácil mantenimiento.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



La nueva campana **HPK** es una pieza esencial para cualquier cocina profesional, combinando funcionalidad y diseño para optimizar el ambiente de trabajo.

Categorías: [Campanas](#)

Las campanas **Pareti-Kitchenette®** están diseñadas para ofrecer máxima eficiencia en la extracción de vapor y olores, proporcionando un entorno de trabajo limpio y seco.

Características Destacadas:

- **Material:** Acero inoxidable, garantizando durabilidad, resistencia a la corrosión e higiene.
- **Voltaje y Frecuencia:** 220 V / 50 Hz.
- **Potencia:** 65 W, optimizando el consumo energético.
- **Diseño Original:** Pensado para posicionarse sobre hornos o maquinaria que genere vapor y olores.
- **Eficiencia en la extracción:** Evita que el vapor se condense en paredes o techos, reduciendo la humedad excesiva en el ambiente de trabajo.

Beneficios del Producto:

- Mantiene el área de trabajo libre de humedad y olores.
- Ideal para hornos de panadería y otros equipos de cocción intensiva.
- Construcción robusta y de fácil mantenimiento.

La nueva campana **HPK** es una pieza esencial para cualquier cocina profesional, combinando funcionalidad y diseño para optimizar el ambiente de trabajo.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia: 65 W

Energía: 220 V / 50 Hz

Consumo eléctrico: 0.3 AMP

Material: Acero Inoxidable

Tamaño: 130 x 25 cm

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292