



HORNO DE PISO 40X60 1 CÁMARA HPK-1 PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 3221

- 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.

DETALLES DEL PRODUCTO

- 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.

Categorías: Hornos de Piso

- 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.

DETALLES DEL PRODUCTO

- 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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Energía: 220 V / 50 Hz / 120 W
Tipo de gas: GN / GLP
Presión operación: 18 mbar / 28 mbar
Consumo calorífico nominal: 10 kW
Consumo nominal: 0,924 m3/h / 728 g/h
Medidas horno: 1360x890x600 mm
Medidas cámara: 870x640x200 mm
Incluye: 2 Bandejas de 40x60 cm / 2 piedras refractarias
Tipo de certificación: Certificado SEC

GALERÍA DE IMÁGENES

