



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



- 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

[www.comercialfranklin.cl](http://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



- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 Cº
- 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.

---

**CODIGO:** 3221

**Categorías:** [Hornos de Piso](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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



[www.comercialfranklin.cl](http://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



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

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

