



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## HORNO DE PISO 40X60 2 CÁMARAS U HPK-2 FULL ACERO PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 3113

El modelo **U HPK-2** 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, a diferencia del modelo tradicional HPK, este modelo está equipado completamente en inoxidable para mayor higiene y durabilidad, además este modelo cuenta con un cierre mejorado de puertas por sistema de cadena y posee un burlete en su puerta para disminuir la pérdida de calor. 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 **U 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 C°
- Luz interior
- Doble vidrio en puertas
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias empotradas en la base
- Incluye 4 bandejas de 40x60 cm
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor)
- Sistema de cadena en el cierre de puerta
- Burlete en puerta para mejor mantención del calor dentro de la cámara.

---

Categorías: [Hornos](#), [Hornos de Piso](#)

El modelo **U HPK-2** 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, a diferencia del modelo tradicional HPK, este modelo está equipado completamente en inoxidable para mayor higiene y durabilidad, además este modelo cuenta con un cierre mejorado de puertas por sistema de cadena y posee un burlete en su puerta para disminuir la pérdida de calor. 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 **U 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



[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



- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 C°
- Luz interior
- Doble vidrio en puertas
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias empotradas en la base
- Incluye 4 bandejas de 40x60 cm
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor)
- Sistema de cadena en el cierre de puerta
- Burlete en puerta para mejor mantención del calor dentro de la cámara.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz): 220 V / 50 Hz

Potencia nominal eléctrica (Kw): 110 W

Grado de Protección: IP1

Tipo de gas / Presión: GLP / 28 MBAR

Categoría del aparato: I3B/P

Tipo de aparato: A1

Consumo Térmico Nominal: 20 Kw

Consumo Nominal: 1457 g/h

Medidas horno: 131x87x145,5 cm (frente x fondo x alto)

Medidas cámara: 86x65x27 cm (frente x fondo x alto)

Incluye: 4 Bandejas de 40x60 cm / 4 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



## GALERÍA DE IMÁGENES



[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