



HORNO DE PISO 40×60 CM. 2 CÁMARAS HPK-2. PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 5838

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 4 bandejas de 40 x 60
- Inyección a vapor
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor).
- Completo en acero inoxidable
- Burlete en las puertas
- Vidrio panorámico en la puerta

Categorías: Hornos de Piso, OFERTAS DEL MES

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 4 bandejas de 40 x 60
- Inyección a vapor
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor).
- Completo en acero inoxidable
- Burlete en las puertas
- Vidrio panorámico en la puerta

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia: 16.6 kW
Energía: 220V / 50 Hrz
Consumo de gas: 1.47 Kg/h (GLP)
Consumo eléctrico: 0.2 Kw
Medidas horno: 136x89x137 cm (frente x fondo x alto)
Medidas cámara: 87x64x20 cm (frente x fondo x alto)
Tipo de certificación: Certificado por SEC