HORNO DE PISO 40X60 CMS. 3 CÁMARAS U HPK-3 FULL ACERO PARETI-KITCHENETTE

El modelo **U HPK-3** 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 perdida 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
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 Cº
- Luz interior
- Doble vidrio en puertas
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias empotradas en la base
- Incluye 2 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.

SKU: 3076
Categorías: Hornos, Hornos de Piso

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal (V) / Frecuencia: (Hz)220 V / 50 Hz
Potencia nominal eléctrica: (Kw)110 W
Grado de Protección: IP1

Tipo de gas / PresiónGLP / 28 MBAR
Categoría del aparato: I3B/P
Tipo de aparato: A1
Consumo Térmico Nominal: 30 Kw
Consumo Nominal: 2186 g/h
Medidas horno: 131x87x170 cm (frente x fondo x alto)
Medidas cámara: 86x65x27 cm (frente x fondo x alto)
Incluye: 6 Bandejas de 40x60 cm / 6 piedras refractarias
Tipo de certificación: Certificado SEC