



## HORNO DE PISO ELÉCTRICO 40X60 1 CAMARA HPK-1 PARETI-KITCHENETTE

**CODIGO:** 5843

El modelo **HPK** eléctrico de **Pareti-Kitchenette®** es un horno de piso chileno, llevado a su máximo nivel de calidad para satisfacer hasta el más exigente de los panaderos, equipado con base 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.

Nuestros hornos **HPK** eléctricos no producen monóxido y operan con corriente trifásica.

### DETALLES DEL PRODUCTO

- Luz indicadora de encendido
- Controlador análogo superior





## Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



- Controlador análogo inferior
- Botón de encendido de horno
- Botón luz cámara interna
- Botón para Timer
- Humidificar
- Alarma / Temporizador.
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor).

---

Categorías: [Hornos de Piso](#)

El modelo **HPK** eléctrico de **Pareti-Kitchenette®** es un horno de piso chileno, llevado a su máximo nivel de calidad para satisfacer hasta el más exigente de los panaderos, equipado con base 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.

Nuestros hornos **HPK** eléctricos no producen monóxido y operan con corriente trifásica.

### DETALLES DEL PRODUCTO

- Luz indicadora de encendido
- Controlador análogo superior
- Controlador análogo inferior
- Botón de encendido de horno



[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



- Botón luz cámara interna
- Botón para Timer
- Humidificar
- Alarma / Temporizador.
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor).

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz): Trifásico 380 V / 50 Hz

Potencia nominal eléctrica (Kw): 6 Kw

Temperatura: 20 - 400° C

Tamaño 1270x800x540 mm

Tamaño Cámara: 870x640x200 mm

Peso: 96 Kg

Incluye: 2 Bandejas de 40x60 cm / 2 Piedras refractarias de 64x43 cm

## 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