



HORNO DE PISO ELÉCTRICO 40X60 2 CAMARAS HPK-2 PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 5844

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
- Botón luz cámara interna
- Botón para Timer
- Humidificador
- 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



- Botón luz cámara interna
- Botón para Timer
- Humidificador
- 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): Trifasico 380 V / 50 Hz
Potencia nominal eléctrica (Kw): 12 Kw
Temperatura: 20 - 400° G
Medidas cámara: 87x64x20 cm
Medidas horno: 127x80x117 cm
Peso: 193 Kg

GALERÍA DE IMÁGENES

