



## HORNO DE PISO HPK-1 58X68 CMS. PARETI-KITCHENETTE

El tradicional 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.

Los hornos de piso Pareti-Kitchenette poseen controladores mixtos digitales y exterior frontal en acero inoxidable.

### DETALLES DEL PRODUCTO

- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 Cº
- Luz interior
- Baja temperatura externa
- Inyección a vapor
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor)

---

**CÓDIGO:** 3074

**Categorías:** [Hornos](#), [Hornos de Piso](#),  
[OFERTAS DEL MES](#)



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Potencia: 40 w
- Energía: 220V / 50Hz
- Consumo Térmico Nominal: 14 Kw
- Consumo Nominal Real: 1,02 Kg/h - 0,10 Kg/h
- Tamaño: 1775x950x630 mm
- Bandejas: 2 Bandejas por cámara de 58x68 cm



[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