



HORNO DE PISO HPK-2 58X68 CMS. PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 3075

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 C°
- 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)

Categorías: Hornos, Hornos de Piso

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 C°
- 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)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Potencia: 80 w
- Energía: 220V / 50 Hz
- Consumo Térmico Nominal: 28 Kw
- Consumo Nominal Real: 2,04 Kg/h - 0.20 Kg/h
- Tamaño: 175x95x134 mm (frente x fondo x alto)
- Bandejas: 2 bandejas de 58x68 cm por cámara