



HORNO DE PISO HPK-3 4060 PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 5839

- El modelo **HPK** 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, equipado con una estructura exterior 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.**DETALLES DEL PRODUCTO**
- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 C°



- Luz interior
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias
- Incluye 6 bandejas de 40 x 60 cm
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor).
- Indicar en información adicional si se requiere a gas natural.

Categorías: Hornos de Piso

- El modelo **HPK** 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, equipado con una estructura exterior 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.**DETALLES DEL PRODUCTO**
- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 C°
- Luz interior
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias
- Incluye 6 bandejas de 40 x 60 cm
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de



vapor).
- Indicar en información adicional si se requiere a gas natural.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia: 24.9 kW
Energía: 220V / 50 Hrz
Consumo de gas: 0.9 Kg/h (GLP)
Consumo eléctrico: 0.3 Kw
Medidas horno: 1360x890x1760 mm (frente x fondo x alto)
Medidas cámara: 870x640x200 (frente x fondo x alto)
Tipo de certificación: Certificado por SEC