



HORNO DE PISO HPK-3 58X68 CMS. PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 3109

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
- Certificado SEC
- 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
- Certificado SEC
- 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: 120 w
- Energía: 220V / 50 Hz
- Consumo Térmico Nominal: 42 Kw
- Consumo Nominal Real: 3,06 Kg/h - 0.30 Kg/h
- Tamaño: 1775x950x1750 mm
- Bandejas: 2 bandejas 58x68 cm por cámara
- Tipo de certificación: Certificado SEC