

Categoría Panadería

Ideal para comercio

HORNO

HPK 3 - 5868

Incluye:

- 6 bandejas 40X60CM
- 6 piedras refractarias 40X60CM

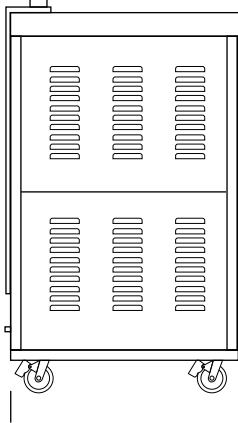
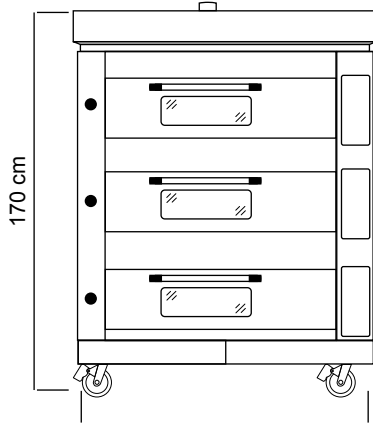


Eficiencia y **RENDIMIENTO**
líder en su clase



Vista frontal

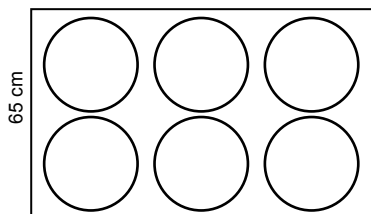
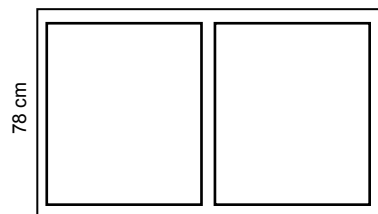
Vista izquierda



140 cm

88 cm

Tamaño interior por cámara



Capacidad dos bandejas panaderas 58x68 cm incluidas (por cámara)

6 pizzas de ø35cm

Rendimiento (aproximado):

Tipo Pan:	Peso Aprox:	Cant. por Bandeja	Tiempo Horneado:	Grados:	Carga por horneada:	Carga kg:
Hallulla	100 grs.	12/u x bandeja	18 a 22 min	170°C/210°C	12 kg	72 kg./hora
Batido	120 grs.	8/u x bandeja	18 a 22 min	170°C/210°C	14,4 kg	43,2 kg./hora



HORNO
HPK 3 - 5868
digital

- Tamaño Horno 177X95X175 cm (Frente x fondo x alto)
- Tamaño Cámara 129X78X18 cm (Frente x fondo x alto)
- Potencia Nominal Eléctrica 120 W
- Incluye 6 bandejas / 6 piedras / (58 x 68 cm)
- Consumo Nominal / Consumo de Gas 42 Kw / 3,06 kg/h - 0.30 kg/h
- Temperatura 20°C a 400°C
- Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz) 220 / 50
- Certificación SEC
- Panel Digital



HORNO DE 3 CÁMARAS DE PISO HPK 5868

- Fácil de operar.
- Control de temperatura superior e inferior.
- Rango de temperatura: 20 a 400 °C.
- Luz interior.
- Baja temperatura externa.
- Piedras refractarias en la base.
- 6 bandejas de 58x68 cm incluidas.
- Inyección a vapor
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio.