

Eficiencia y
RENDIMIENTO
líder en su clase



Incluye:

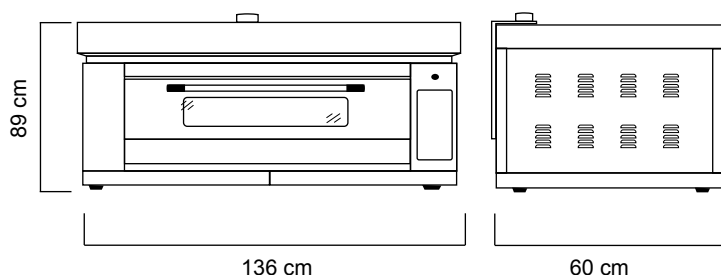
2 bandejas
40X60CM

2 piedras
refractarias
40X60CM

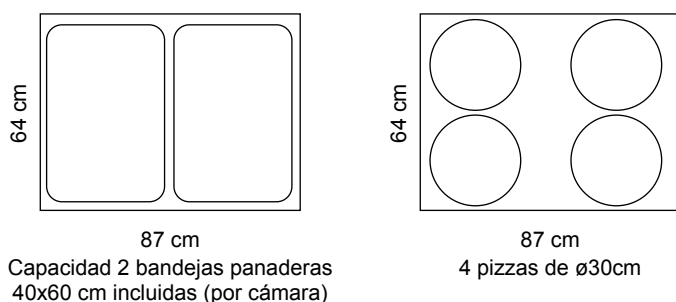


VISTA FRONTAL

VISTA IZQUIERDA



TAMAÑO INTERIOR POR CÁMARA



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	2,4 kg	7,2 kg./hora
Batido	120 grs.	8/u x bandeja	18 a 22 min	170°C/210°C	1,92 kg	5,7 kg./hora

Pareti Kitchenette®

HORNO HPK 1 - 4060

Análogo



Tamaño Horno

136X89X60 cm (Frente x fondo x alto)

Tamaño Cámara

187X64X20 cm (Frente x fondo x alto)



Potencia Nominal Eléctrica

120 W



Incluye

2 bandejas / 2 piedras refractarias (40 x 60 cm)



Consumo Nominal / Consumo de Gas

10 Kw / 0,924 m3/h - 728 g/h



Temperatura

20°C a 400°C



Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz)

220 / 50



Certificación

SEC



Panel

Análogo



HORNO DE 1 CÁMARA DE PISO HPK 1 - 4060

- Fácil de operar.
- Control de temperatura superior e inferior.
- Rango de temperatura: 20 a 400 °C.
- Luz interior.
- Piedras refractarias incluidas.
- Incluye 2 bandejas de 40x60 cm.
- Inyección a vapor.
- Adición de vapor a la cámara con tiempo estándar de 3 segundos y posibilidad de ajuste.
- Estructura completa en acero inoxidable.
- Burlete en las puertas para mejor conservación del calor.
- Vidrio panorámico en la puerta.
- Controladores mixtos análogos.
- Distribución uniforme del calor para una mejor cocción.
- Compatible con gas GN y GLP.