

Categoría Panadería

Ideal para comercio

NEW

HPK-2 / 4060

Incluye:

- 4 bandejas 40x60CM
- 4 piedras refractarias 40x60CM



SEC



0000000348005



Eficiencia y **RENDIMIENTO**
líder en su clase



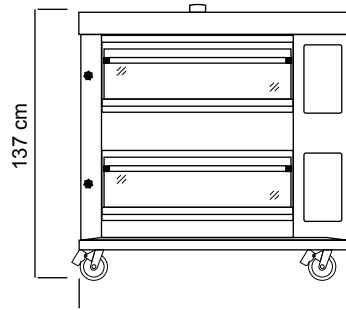
RUEDAS CON FRENO

INTERIOR CÁMARA

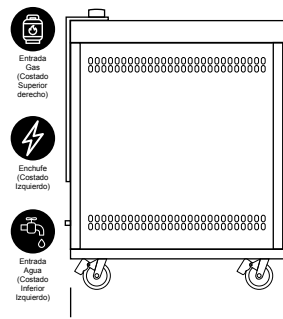
VIDRIO TEMPLADO DOBLE / PANORÁMICO

Vista frontal

Vista izquierda

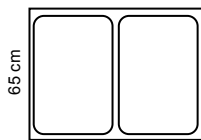


136 cm



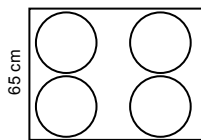
89 cm

Tamaño interior por cámara



86 cm

Capacidad dos bandejas panaderas 40x60 incluidas



86 cm

4 pizzas de ø30cm

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	4,8 kg	14,4 kg./hora
Batido	120 grs.	8/u x bandeja	18 a 22 min	170°C/210°C	4 kg	12 kg./hora



Pareti Kitchenette®

NEW

modelo 2025

HPK-2 4060

análogo



- Tamaño Horno 136X89X137 cm (Frente x fondo x alto)
- Tamaño Cámara 87X64X20 cm (Frente x fondo x alto)



- Potencia 240 W(KW)



- Incluye 4 bandejas / 4 piedras / (40 x 60 cm)



- Consumo de gas 1.457 Kg/h (GLP)



- Temperatura 20°C a 400°C



- Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz) 220V / 50 Hz



- Certificación SEC



- Panel Análogo



HORNO DE 2 CÁMARA DE PISO HPK 4060

- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 C°
- Luz interior
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias
- Incluye 4 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.
- Vidrio panorámico.
- Burlete en puertas para sellar de mejor manera el calor en la cámara.