

Categoría Panadería

Ideal para comercio

HORNO

HPK 1 - 5868

Incluye:



Eficiencia y **RENDIMIENTO**
líder en su clase



HORNO
HPK 1 - 5868

digital

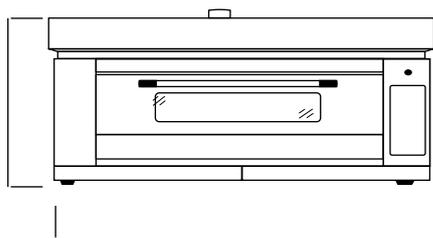
- Tamaño Horno
177X95X63 cm (Frente x fondo x alto)
- Tamaño Cámara
129X78X18 cm (Frente x fondo x alto)
- Potencia Nominal Eléctrica
40 W
- Incluye
2 bandejas / 2 piedras / (58 x 68 cm)
- Consumo Nominal / Consumo de Gas
14 Kw / 1,02 kg/h - 0,10 kg/h
- Temperatura
20°C a 400°C
- Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz)
220 / 50
- Certificación
SEC
- Panel
Digital



HORNO DE 1 CÁMARA DE PISO HPK 5868

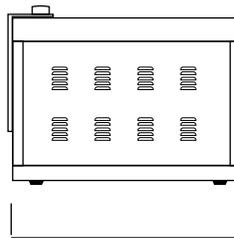
- Fácil de operar.
- Control de temperatura superior e inferior.
- Rango de temperatura: 20 a 400 °C.
- Luz interior.
- Baja temperatura externa.
- Piedras refractarias en la base.
- 2 bandejas de 58x68 cm incluidas.
- Inyección a vapor
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos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

Vista frontal



177 cm

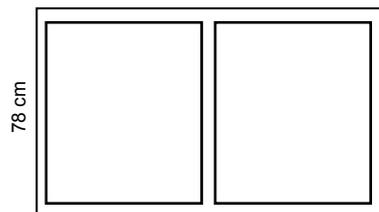
Vista izquierda



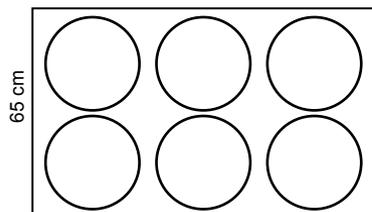
95 cm



Tamaño interior por cámara



129 cm



65 cm

86 cm

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