

Categoría Panadería

Ideal para comercio

HORNO

HPK 2 - 5868

Incluye:

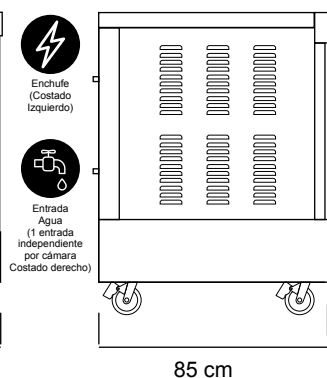
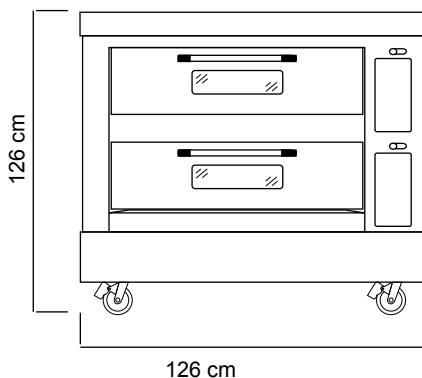


Eficiencia y
RENDIMIENTO
líder en su clase

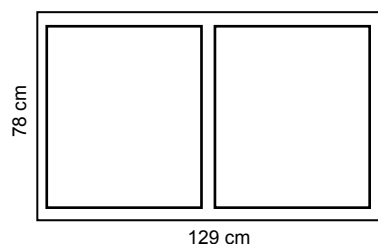


Vista frontal

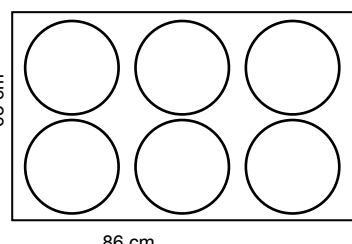
Vista izquierda



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	9,6 kg	28,8 kg./hora

Pareti Kitchenette®

HORNO
HPK 2 - 5868
digital

- Tamaño Horno
175X95X134 cm (Frente x fondo x alto)
- Tamaño Cámara
129X78X18 cm (Frente x fondo x alto)
- Potencia Nominal Eléctrica
80 W
- Incluye
4 bandejas / 4 piedras / (58 x 68 cm)
- Consumo Nominal / Consumo de Gas
10 Kw / 728 g/h
- Temperatura
20°C a 400°C
- Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz)
220 / 50
- Certificación
SEC
- Panel
Digital

173 KG

**HORNO DE 2 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.
- 4 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.