

Categoría Panadería

Ideal para comercio

HORNO

U-HPK 2 d / 4060

Incluye:

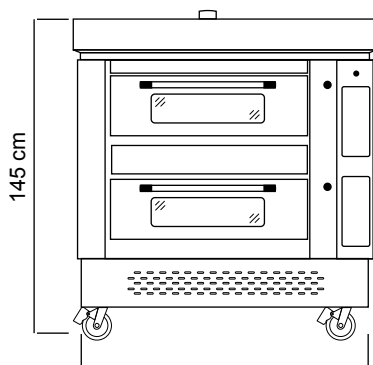


Eficiencia y
RENDIMIENTO
líder en su clase

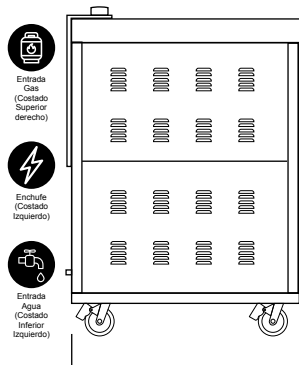


Vista frontal

Vista izquierda

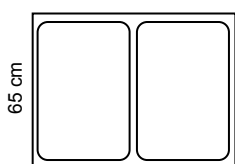


140 cm



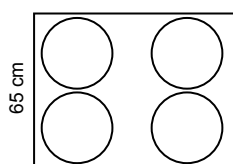
88 cm

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®

HORNO
U-HPK 2 d 4060
digital



• Tamaño Horno
140X88X145 cm (Frente x fondo x alto)

• Tamaño Cámara
86X65X27 cm (Frente x fondo x alto)



Potencia Nominal Eléctrica
110 W



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



Consumo de Gas / Consumo Nominal
20 Kw / 1457 g/h



Temperatura
20°C a 400°C



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



Certificación
SEC



Panel
Digital

**295
KG**

**HORNO DE 2 CÁMARAS
DE PISO UHPK d 4060**

- Fácil de operar.
- Control de temperatura superior e inferior.
- Rango de temperatura: 20 a 400 °C.
- Luz interior.
- Puertas de doble vidrio.
- Baja temperatura externa.
- Piedras refractarias en la base.
- 4 bandejas de 40x60 cm incluidas.
- Vapor programable (3 segundos, ajustable).
- Sistema de cadena en cierre de puerta.
- Burlete para mejor retención del calor.
- 16 memorias de preparación.