

Categoría Panadería

Ideal para comercio

NEW

U-HPK-2 e / 4060

Incluye:

- 4 bandejas 40x60CM
- 4 piedras refractarias 40x60CM



Eficiencia y **RENDIMIENTO** líder en su clase



Pareti Kitchenette®

NEW **HPK-2 e 4060**

modelo 2025

análogo

- Tamaño Horno 126X85X126 cm (Frente x fondo x alto)
- Tamaño Cámara 87X65.5X20 cm (Frente x fondo x alto)
- Potencia 13.6 kW
- Incluye 4 bandejas / 4 piedras / (40 x 60 cm)
- Tensión nominal (V) Frecuencia Trifásico 380 V / 50 HZ
- Temperatura 20°C a 300°C
- Detalle Entrada y salida de agua Automática
- Panel Análogo



HORNO DE 2 CÁMARAS DE PISO UHPK-e 4060

- Horno eléctrico 380V con 2 cámaras.
- Capacidad: 6 bandejas y 6 piedras (40x60 cm).
- Potencia nominal de 13.6 kW.
- Rango de temperatura: 20°C a 300°C.
- Tecnología ecoamigable integrada.
- Alta eficiencia y menor huella ambiental.



VÁLVULA ENTRADA AGUA

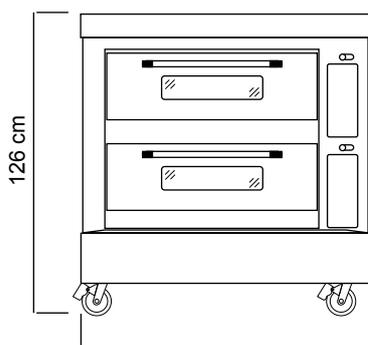


RESISTENCIAS INTERIORES



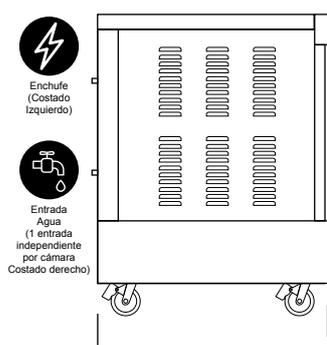
DOBLE VIDRIO TEMPLADO

Vista frontal



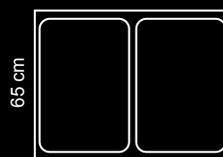
126 cm

Vista izquierda

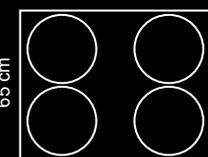


85 cm

Tamaño interior por cámara



86 cm



86 cm

Capacidad dos bandejas panaderas 40x60 incluidas

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