

Categoría Panadería

Ideal para comercio

NEW

HPK-2 / 4060

Incluye:

- 4 bandejas 40x60CM
- 4 piedras refractarias 40x60CM



SEC



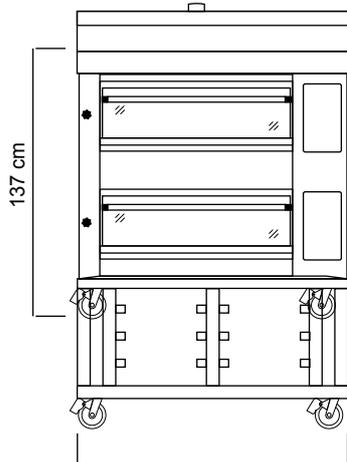
0000000348005



Eficiencia y **RENDIMIENTO**
líder en su clase

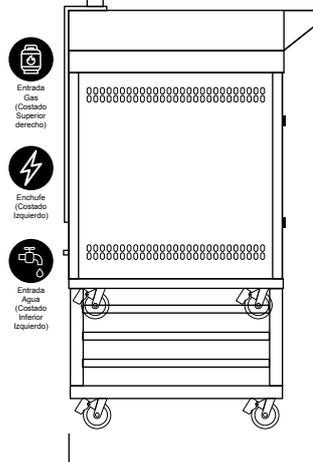


Vista frontal



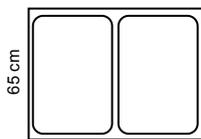
136 cm

Vista izquierda



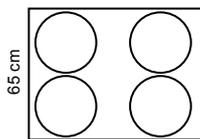
89 cm

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 **HPK-2 4060**

VERSIÓN FULL
modelo 2025

análogo campana+horno+rack

- Tamaño Horno 140X112X224 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.