

Categoría Panadería

Ideal para comercio

NEW

HPK-3 / 4060

Incluye:

- 6 bandejas 40x60CM
- 6 piedras refractarias 40x60CM



SEC



0000000348006



Eficiencia y **RENDIMIENTO**
líder en su clase



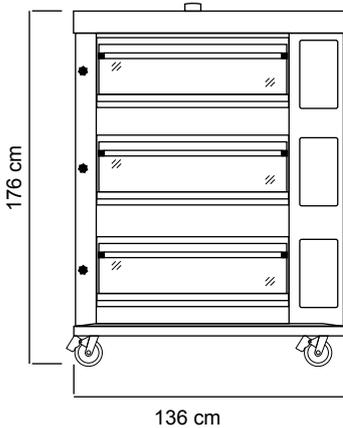
RUEDAS CON FRENO

INTERIOR CÁMARA

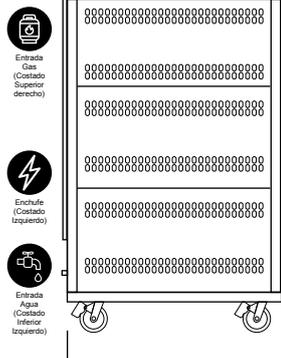
VIDRIO TEMPLADO DOBLE / PANORÁMICO

Vista frontal

Vista izquierda



136 cm



89 cm



NEW
HPK-3 4060

modelo 2025

análogo

- Tamaño Horno 136X89X176 cm (Frente x fondo x alto)
- Tamaño Cámara 87X64X20 cm (Frente x fondo x alto)

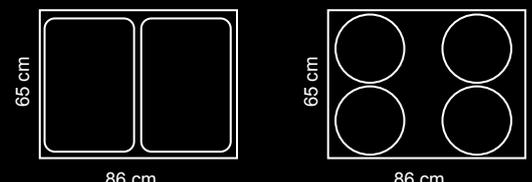
- Potencia 24.9 kW
- Incluye 6 bandejas / 6 piedras / (40 x 60 cm)
- Consumo de Gas 2,18 kg/h (GLP)
- Temperatura 20°C a 400°C
- Tensión nominal (V) / Frecuencia (Hz) 220V / 50 Hz
- Certificación SEC
- Panel Análogo



HORNO DE 3 CÁMARAS 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 6 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.

Tamaño interior por cámara



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	7.2 kg	21,6 kg./hora
Batido	120 grs.	8/u x bandeja	18 a 22 min	170°C/210°C	6 kg	18 kg./hora