



MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



HORNO DE PISO 40X60 1 CÁMARA HPK-1 PARETI-KITCHENETTE

\$1.218.490 Neto

- El modelo HPK de Pareti-Kitchenette® es un horno tradicional de piso chileno, llevado a su máximo nivel de calidad para satisfacer hasta el más exigente de los panaderos, equipado con una estructura exterior en acero inoxidable para mayor higiene y durabilidad. Los hornos de piso se encuentran diseñados para tener una o más cámaras de cocción, además de tener dos quemadores independientes por cámara, con regulación independiente en cada quemador lo que permite hornear a diferentes temperaturas, haciendo de este un producto versátil y diferenciador de otros hornos.
- Los hornos de piso Pareti-Kitchenette® eléctricos poseen controladores mixtos análogos esto quiere decir que los hornos HPK pueden utilizar varios métodos de cocción en un solo equipo con la función de humidificador y una combinación la placa refractaria y la inyección de vapor. Ideal para distribuir el calor seco, mejorando la cocción del pan u otros productos como carnes.

DETALLES DEL PRODUCTO

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23

www.lacasita.cl



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 Cº
- Luz interior
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias
- Incluye 2 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.

CODIGO: 3221

Categorías: [Hornos de Piso](#)

Etiquetas: [Horno de Piso](#), [Horno de piso a gas](#), [Horno piso](#), [Hornos de piso](#)

GALERÍA DE IMÁGENES



SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT

Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23


www.lacasita.cl



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Energía: 220 V / 50 Hz / 120 W

Tipo de gas: GN / GLP

Presión operación: 18 mbar / 28 mbar

Consumo calorífico nominal: 10 kW

Consumo nominal: 0,924 m³/h / 728 g/h

Medidas horno: 1360x890x600 mm

Medidas cámara: 870x640x200 mm

Incluye: 2 Bandejas de 40x60 cm / 2 piedras refractarias

Tipo de certificación: Certificado SEC

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl