



MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE



 Pareti  
Kitchenette®



## HORNO DE PISO 40X60 CMS. 3 CÁMARAS U HPK-3 FULL ACERO PARETI-KITCHENETTE

**\$3.689.100 Neto**

El modelo **U HPK-3** 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, a diferencia del modelo tradicional HPK, este modelo está equipado completamente en inoxidable para mayor higiene y durabilidad, además este modelo cuenta con un cierre mejorado de puertas por sistema de cadena y posee un burlete en su puerta para disminuir la perdida de calor. 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 **U 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

**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](http://www.lacasita.cl)



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



calor seco, mejorando la cocción del pan u otros productos como carnes.

#### **DETALLES DEL PRODUCTO**

- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 C°
- Luz interior
- Doble vidrio en puertas
- Baja temperatura externa
- Incluye piedras refractarias empotradas en la base
- Incluye 2 bandejas de 40x60 cm
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor)
- Sistema de cadena en el cierre de puerta
- Burlete en puerta para mejor mantención del calor dentro de la cámara.

---

**CODIGO:** 3076

**Categorías:** [Hornos](#), [Hornos de Piso](#)

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

**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](http://www.lacasita.cl)



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Potencia nominal eléctrica: (Kw)110 W

Grado de Protección: IP1

Tipo de gas / PresiónGLP / 28 MBAR

Categoría del aparato: I3B/P

Tipo de aparato: A1

Consumo Térmico Nominal: 30 Kw

Consumo Nominal: 2186 g/h

Medidas horno: 131x87x170 cm (frente x fondo x alto)

Medidas cámara: 86x65x27 cm (frente x fondo x alto)

Incluye: 6 Bandejas de 40x60 cm / 6 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 107, Bodega N° 23

  
[www.lacasita.cl](http://www.lacasita.cl)