



HORNO DE PISO HPK-1 58X68 CMS. PARETI-KITCHENETTE

El tradicional horno de piso chileno, llevado a su máximo nivel de calidad para satisfacer hasta el más exigente de los panaderos, equipado con base en acero inoxidable.

Los hornos de piso Pareti-Kitchenette poseen controladores mixtos digitales y exterior frontal en acero inoxidable.

DETALLES DEL PRODUCTO

- Fácil de operar
- Control de temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura 20/400 Cº
- Luz interior
- Baja temperatura externa
- Inyección a vapor
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor)

SKU: 3074

Categorías: [Hornos](#), [Hornos de Piso](#),
[Ofertas del mes](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Potencia: 40 w
- Energía: 220V / 50Hz
- Consumo Térmico Nominal: 14 Kw
- Consumo Nominal Real: 1,02 Kg/h - 0,10 Kg/h
- Tamaño: 1775x950x630 mm
- Bandejas: 2 Bandejas por cámara de 58x68 cm

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

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


www.lacasita.cl