



MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



HORNO DE PISO HPK-2 58X68 CMS. PARETI-KITCHENETTE

\$3.067.250 Neto

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)

CODIGO: 3075

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



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia: 80 w

Energía: 220V / 50 Hz

Consumo Térmico Nominal: 28 Kw

Consumo Nominal Real: 2,04 Kg/h - 0.20 Kg/h

Tamaño: 175x95x134 mm (frente x fondo x alto)

Bandejas: 2 bandejas de 58x68 cm por cámara

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