



HORNO DE PISO HPK-3 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
- Certificado SEC
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor)

SKU: 3109

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



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia: 120 w

Energía: 220V / 50 Hz

Consumo Térmico Nominal: 42 Kw

Consumo Nominal Real: 3,06 Kg/h - 0.30 Kg/h

Tamaño: 1775x950x1750 mm

Bandejas: 2 bandejas 58x68 cm por cámara

Tipo de certificación: Certificado SEC

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