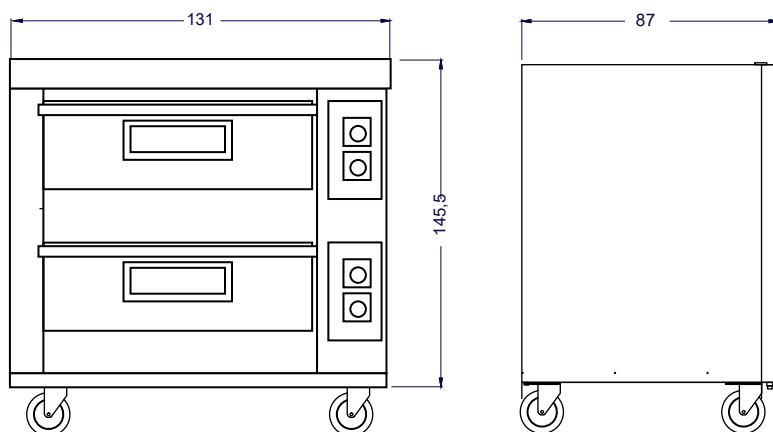


LÍNEA PANADERÍA

Horno de Piso U HPK-2 4060 Pareti-Kitchenette



Vista Elevación

Unidad: cm

TIERRAS BAJAS
EQUIPAMIENTO COMERCIAL

Características

- 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 4 bandejas de 40×60 cm
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio. (inyección de vapor)
- Incluye filtro de agua el cual está diseñado para contener polipropileno o filtros CTO.
- Sistema de cadena en el cierre de puerta
- Bulete en puerta para mejor mantención del calor dentro de la cámara.
- Grado de Protección: IP1
- Tipo de gas / Presión: GLP / 28 MBAR
- Categoría del aparato: I3B/P
- Tipo de aparato: A1
- Tipo de certificación: Certificado SEC



Capacidad bandejas **4 unidades de 40x60cm**



Dimensiones horno
Ancho **131 cm** Profundidad **87 cm** Alto **145,5 cm**



Dimensiones cámara
Ancho **86 cm** Profundidad **65 cm** Alto **27 cm**



Especificaciones eléctricas
Potencia **110 W** Energía **220V/50Hz**



Consumo Térmico Nominal **20 Kw.**



Consumo Nominal GLP **1457 g/h**