

Ficha Horno de Piso trifasico 2 Camaras Inox 87x64 cm



Descripción: Horno de Piso trifásico 2 Cámaras
Inox 87x64 cm

HORNO DE PISO HPK-2 4060 ELÉCTRICO

El modelo HPK eléctrico, es un horno de piso llevado a su máximo nivel de calidad para satisfacer hasta el más exigente de los panaderos, equipado con base en acero inoxidable para mayor higiene y durabilidad. 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 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 calor seco, mejorando la cocción del pan u otros productos como carnes.

Nuestros hornos HPK eléctricos no producen monóxido y operan con corriente trifásica.

DETALLES DEL PRODUCTO

- Luz indicadora de encendido
- Controlador digital superior
- Controlador digital inferior
- Botón de encendido de horno
- Botón luz cámara interna
- Botón para Timer
- Humidificador
- Alarma / Temporizador
- 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, especiales para agua.

DESCRIPCIÓN

Horno de Piso 2 Camara Inox 4 Bandejas 60x40 con Vapor

ELÉCTRICO TRIFÁSICO

Potencia nominal eléctrica 12 kW
Energía 380V / 50 Hz
Medidas (mm) 1270x800x1170 (frente x fondo x alto)
Medidas cámara (mm) 870x640x200 (frente x

fondo x alto)
Peso 193 Kg.
Bandejas por cámara 2 u/n de 60x40 cm

TEMPERATURA DE 0° A 400°C EN SOLO 25 MINUTOS

1. Fácil de operar
2. Control de temperatura superior e inferior
3. Rango de temperatura 20/400 C°
4. Luz interior
5. Baja temperatura externa.
6. Inyección a vapor.

Valor	Monto
Valor Antes s	\$2.310.000
Valor Oferta	\$2.100.000
Iva	\$399.000
Total	\$2.499.000

Formas de pago

Efectivo, Cheques, RedCompra, Tarjetas de Credito, Webpay, Transferencia Chile, Santander, Estado, Bci.

Enviamos a todo Chile:

Turbus Cargo, Memphis, Lit Cargo, Starken, Pullman, Cruz del Sur, etc.

Equipo SuperDescuento

Maquinas para el Comercio
Dirección: Vicuña Mackenna 5893 - San Joaquin
Email: contacto@superdescuento.cl
Web: www.superdescuento.cl