



## FICHA TÉCNICA

### HORNO DE PISO TRIFASICO 2 CAMARAS INOX 87X64 CM

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



### Descripción del Equipo

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 TRIFASICO

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.

**OFERTA: \$2.100.000 + IVA**

#### DATOS DE TRANSFERENCIA:

**Banco:** Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

**Titular:** Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9

**Email:** contacto@camaradefrio.cl