



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERERÍA

uni que

UHP-2

HORNO DE PISO CON INYECCION DE VAPOR



Horno de piso con inyección de vapor y alta tecnología, ideal para la producción de todo tipo de productos con un gran ahorro de combustible.

Capacidad para hasta 4 bandejas de 60x40 cm, equivalentes a 1 metro de superficie de cocción. Quemadores inferiores y superiores independientes por cada cámara, con regulación de temperatura diferenciada, inyección de vapor y corte automático de combustible al llegar a la T° deseada.

Panel de control Digital computarizado con 16 programas de cocción por cada cámara. Funcionamiento con gas licuado o suministro eléctrico trifásico (a pedido). Estructura exterior de acero inoxidable y excelente presentación. Como accesorio piso de piedra refractaria para cocción tradicional, distribuido en 4 losas al interior de cada cámara. Alta economía de combustible.

Disponible también en versiones de 3 cámaras de cocción.



CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Modelo	Número de cámaras	Dimensión de la cámara	Superficie de cocción	Producción Hr aprox.	Dimensiones mm			Panel de control	Potencia térmica	Consumo gas aprox.	Potencia eléctrica	Corriente eléctrica	Peso neto
					ancho	fondo	alto						
U-HP2	2	860x660x170	1 m2	10 kg	1385	900	1505	Digital	20.000Kcal	0.25kg/cámara	0.2 kW	220V/1/50Hz	220kg

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService