



# MAQUIPAN®

## PANADERÍA / PASTERÍA



# uni que

## UHP-3 ECO HORNO DE PISO

La línea de hornos de piso UNIQUE UHP Eco es ideal para la producción de productos de pastelería y masas planas, (Pizzas y Empanadas) con un gran ahorro de combustible. Capacidad para hasta 6 bandejas de 60x40, equivalente a 1,5 m2 de superficie de cocción. Quemadores inferiores y superiores independientes por cada cámara, con regulación de temperatura diferenciada. Panel de control electromecánico independiente por cámara, para control de temperatura diferenciada de piso y cielo, timer de control de tiempo y luz.. Estructura exterior frontal 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 1 y 2 cámaras de cocción.



### CARACTERÍSTICAS 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						
UHP3 ECO	3	860x660x170	1,5 m2	30 kg	1310	850	1685	Digital	25800Kcal	0,25kg/cámara	0,225kW	220V/1/50Hz	285kg

\*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](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*