



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



HORNO DE PISO

U-HP2 INOX



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, equivalentes a 1 metros 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 temperatura deseada.

Panel de control Digital computarizado con 16 programas de cocción por cada cámara. Funcionamiento con gas licuado. 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.

CAPACIDAD BANDEJAS	4 / 60x40
SUPERFICIE DE COCCIÓN	1m ²
T° DE EJERCICIO	0°C A 300°C
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
DIMENSIONES	1385x900x1495(H)mm
CORRIENTE	220V/1/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	0,2kW
POTENCIA GAS	20kW
COMBUSTIBLE	GAS LICUADO (GLP)
PESO	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