



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



# HOP!

## HORNO FREIDOR ROTATORIO

# HOP!

Horno freidor rotatorio ideal para bares, gasolineras, cines, hoteles, restaurantes, y otros locales sin posibilidad de extracción.

Permite una cocción rápida sin uso de aceite y sin olores. La cesta rotativa patentada le permite realizar todo tipo de recetas.

Puede controlar las fases de rotación para obtener los mejores resultados de cocción para cualquier tipo de producto precocido congelado.

Puede controlar el tiempo de cocción para obtener el resultado más crujiente.

Con precalentamiento automático, esta equipado con conexión monofásica de 3.500W, conexión USB para cargar y descargar recetas, control digital con 99 programas y rejilla especial para freír productos delicados. Posibilidad de insertar dos rejillas GN 2/3 en lugar de la cesta giratoria para cocinar diferentes variedades de bocadillos, hamburguesas, pizzas como un horno de convección estándar.



CAPACIDAD	(1) CESTA FREIDORA O (2) GN2/3
T° DE EJERCICIO	50°C A 300°C
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
DIMENSIONES	700x660x402(H)mm
CORRIENTE	220V/1/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	3,5kW
PESO	47kg

\*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*