



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

## unique

HORNO DE PISO

# U-HP2 ECO



La línea de hornos de piso UNIQUE UHP Eco es ideal para la producción de productos de pastelería, masas planas (Pizzas y Empanadas) y panadería que no necesite vapor. Con un gran ahorro de combustible y capacidad para hasta 4 bandejas de 60x40, equivalente a 1 m<sup>2</sup> 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.

CAPACIDAD BANDEJAS	4 / 60x40
SUPERFICIE DE COCCIÓN	1m <sup>2</sup>
T° DE EJERCICIO	0°C A 300°C
PANEL DE CONTROL	ELECTROMECHANICO
DIMENSIONES	1385x850x1485(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](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*