



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

uni que

HORNO DE PISO

U-HP3 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 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.

CAPACIDAD BANDEJAS	6 / 60x40
SUPERFICIE DE COCCIÓN	1,5m2
T° DE EJERCICIO	0°C A 300°C
PANEL DE CONTROL	ELECTROMECHANICO
DIMENSIONES	1310x850x1685(H)mm
CORRIENTE	220V/1/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	0,3kW
POTENCIA GAS	30kW
COMBUSTIBLE	GAS LICUADO (GLP)
PESO	330kg

*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