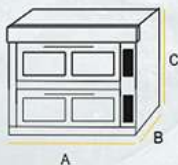




HORNO DE PISO UHP 2 ECO

CARACTERISTICAS

- * Horno de piso de alta tecnología, ideal para todo tipo de productos como hallullas, empanadas y pastelería en general, con un gran ahorro de combustible.
- * Quemadores inferiores y superiores independientes por cada cámara, con regulación de temperatura diferenciada y corte automático de combustible al llegar a la T° deseada.
- * Panel de control electromecánico.
- * Estructura frontal de acero inoxidable y excelente presentación.
- * Alta economía de combustible: consumo gas/hora 0,25 Kg. por cámara.

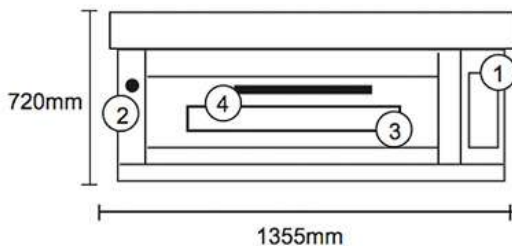


A	B	C
1355mm	960mm	1375mm

Capacidad	6 bandejas 60 x 40 cm.
Producción horaria	20 Kg.
Piso de piedra refractaria.	
Estructura frontal de acero inoxidable.	
Funcionamiento con gas licuado o suministro eléctrico trifásico (380 / 3 / 50)	



VISTA FRONTAL



Descripciones:

1	Panel de control electromecánico
2	Templador
3	Vista vidrio interior
4	Manilla

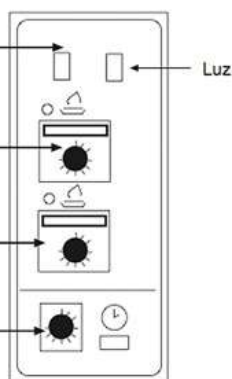
■ Especificaciones

Encendido-apagado
POWER

Quemador superior

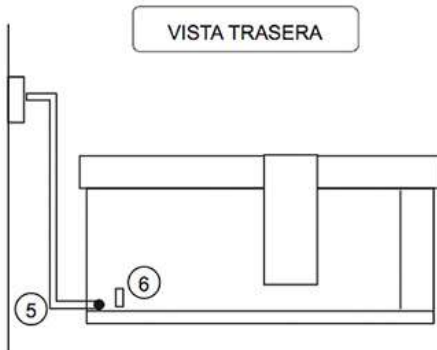
Quemador Inferior

Tiempo de cocción

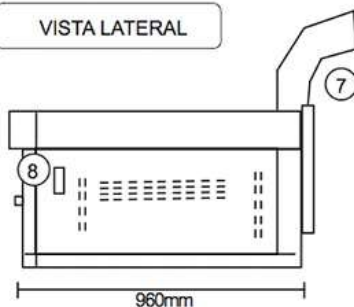




VISTA TRASERA



VISTA LATERAL



■ Descripciones:

5	Alimentación eléctrica
6	Alimentación de gas
7	Descarga de gases
8	Cierre panel circuito

www.maquipan.cl

Fono: (02) 747 1452 • Fax: (02) 747 1453
capacitacion@maquipan.cl

Avda. Don Luis # 644 P. Industrial Valle Grande Km. 16 1/2 Panamericana Norte-Lampa

