



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

## uni que

HORNO DE PISO

# U-HP9 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 9 bandejas de 60x40, equivalentes a 2,15 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.

\*La instalación de este equipo requiere filtro y ablandador de agua.

CAPACIDAD BANDEJAS	9 / 60x40
SUPERFICIE DE COCCIÓN	2,16m <sup>2</sup>
T° DE EJERCICIO	0°C A 300°C
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
DIMENSIONES	1820x950x1810(H)mm
CORRIENTE	220V/1/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	0,225kW
POTENCIA GAS	40kW
COMBUSTIBLE	GAS LICUADO (GLP)
PESO	450kg

\*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*