

# Horno De Piso 40 x 60 cm 2 Camaras GLP HPK-2 | PARETI KITCHENETTE

SKU: HOPI-KIT-HPK2 | Categorías: Hornos, Hornos de Piso, Línea calor



## Descripción

### Horno de Piso 40 x 60 cm 2 Cámaras GLP HPK-2 | Potencia y Versatilidad para tu Cocina

El Horno de Piso 40 x 60 cm 2 Cámaras GLP HPK-2 es un equipo de alto rendimiento diseñado para satisfacer las exigencias de panaderos y cocineros profesionales.

**Por un lado**, su construcción en acero inoxidable garantiza durabilidad e higiene, **mientras que por otro lado**, su sistema de control mixto permite una cocción precisa con opciones de calor seco y humidificador.

**Además**, su versatilidad lo hace ideal para panadería, repostería y preparación de carnes.

## Características Destacadas

### Diseño Robusto y Funcional

- **Estructura exterior de acero inoxidable**, que proporciona mayor higiene, resistencia y durabilidad.
- **Dos cámaras de cocción independientes**, permitiendo cocinar a diferentes temperaturas en cada una.
- **Vidrio panorámico en las puertas**, brindando una mejor visualización del proceso de cocción.
- **Burlete en las puertas**, asegurando un mejor sellado y conservación del calor.

### Control de Temperatura Preciso Horno de Piso 40 x 60 cm 2 Cámaras GLP

- **Control de temperatura superior e inferior**, optimizando la distribución del calor.
- **Rango de temperatura ajustable entre 20°C y 400°C**, adaptándose a diversas preparaciones.
- **Baja temperatura externa**, lo que evita la pérdida de calor y mejora la eficiencia energética.

### Alto Rendimiento y Eficiencia

- **Dos quemadores independientes por cámara**, con regulación individual para una cocción uniforme y precisa.
- **Placas refractarias incluidas**, distribuyendo el calor de manera homogénea y mejorando la calidad del horneado.
- **Inyección de vapor regulable**, con un tiempo estándar de 3 segundos ajustable, ideal para hornear pan o cocinar carnes.

### Facilidad de Uso y Seguridad

- **Fácil de operar**, gracias a su sistema de control intuitivo.
- **Luz interior**, que permite supervisar el proceso de cocción sin necesidad de abrir la puerta.
- **Certificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC)**, asegurando su cumplimiento con normativas de seguridad.

---

### Especificaciones Técnicas Horno de Piso 40 x 60 cm 2 Cámaras GLP

- **Potencia:** 16.6 kW
- **Energía:** 220V / 50 Hz
- **Consumo de gas:** 1.47 Kg/h (GLP)
- **Consumo eléctrico:** 0.2 kW
- **Dimensiones del horno:** 136 x 89 x 137 cm (Frente x Fondo x Alto)
- **Dimensiones de la cámara:** 87 x 64 x 20 cm (Frente x Fondo x Alto)
- **Incluye:** 4 bandejas de 40 x 60 cm

---

### Usos Sugeridos

#### 1. Panaderías y Reposterías:

- **Por ejemplo**, es ideal para hornear pan, galletas, bizcochos y otros productos de repostería con resultados homogéneos.

#### 2. Restaurantes y Cocinas Industriales:

- **Asimismo**, su sistema de cocción con calor seco y humidificador lo hace perfecto para carnes, pizzas y platos preparados.

#### 3. Pastelerías y Cafeterías:

- **Además de eso**, su capacidad para hornear en dos cámaras con temperatura independiente facilita la producción de postres y tartas.

---

### Tips de Mantenimiento Horno de Piso 40 x 60 cm 2 Cámaras GLP

#### 1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, limpie el interior y las placas refractarias con un paño seco para retirar residuos.
- **Por otro lado**, utilice productos de limpieza adecuados para acero inoxidable en el exterior del horno.

#### 2. Revisión del Sistema de Gas:

- **Asimismo**, verifique periódicamente las conexiones de gas y las válvulas de seguridad para garantizar un funcionamiento seguro.

#### 3. Mantenimiento de la Inyección de Vapor:

- **Además**, asegúrese de limpiar y revisar el sistema de vapor para evitar obstrucciones.

#### 4. Control de Temperatura:

- **Finalmente**, monitoree que la temperatura de cada cámara se mantenga estable para asegurar una cocción uniforme.

---

### Beneficios Adicionales

- **Cocción precisa y uniforme**, gracias a su control de temperatura superior e inferior.

- **Versatilidad para múltiples preparaciones**, permitiendo cocinar pan, repostería y carnes en el mismo equipo.
- **Diseño seguro y eficiente**, con certificación SEC y materiales de alta calidad.
- **Ahorro de energía y gas**, optimizando el consumo sin afectar el rendimiento.

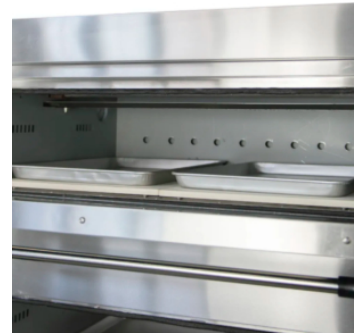
El **Horno de Piso 40 x 60 cm 2 Cámaras GLP HPK-2** es una inversión ideal para negocios gastronómicos que requieren un equipo confiable, eficiente y versátil. **Sin duda**, su diseño robusto y sus funciones avanzadas lo convierten en una pieza clave en cualquier cocina profesional.

**Horno de Piso 40x60 cm 2 Cámaras GLP HPK-2:** Diseñado para panaderías y cocinas industriales, ofrece control de temperatura superior e inferior, inyección de vapor y placas refractarias para una cocción uniforme. Su estructura en acero inoxidable garantiza durabilidad, eficiencia energética y seguridad certificada.

### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	KITCHENETTE
Dimensiones	137 × 136 × 89 cm
Peso	60 kg

### Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | [contacto@frignonor.cl](mailto:contacto@frignonor.cl) | [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Solicite su cotización en [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Documento generado automáticamente el 19/06/2026 08:10