

HORNOS



[www.klimatic.com.pe](http://www.klimatic.com.pe) | @ f v

SERVICIO TÉCNICO

[serviciotecnico@klimatic.com.pe](mailto:serviciotecnico@klimatic.com.pe)



VISITANOS  
ESCANEANDO  
EL QR



[www.klimatic.com.pe](http://www.klimatic.com.pe) | @ f v



# A GAS

## BREMEN

- Perilla izquierda:  
Selector de funciones  
(2 funciones) y temperatura.
- Perilla central:  
Selector de tiempo con  
apagado automático.
- Perilla derecha:  
Encendido de luz.
- Doble vidrio en la puerta del horno.

### Peso

- 30 Kg

### Dimensiones Externas

- Alto 59 cm
- Ancho 59.5 cm
- Profundidad 58 cm



CAPACIDAD HORNO  
70 L



### Dimensiones de Encastre

- Alto 59.5 cm
- Ancho 56 cm
- Profundidad 58 cm

## BONN

- Puerta de Vidrio Templado.
  - Manija de Acero.
  - Perilla de Grill y Horno.
  - Perilla de Luz y rosticero.
  - Pantalla Táctil con control de 7 funciones y apagado automático.
  - Grill (Gratinador).
  - Rejilla.
  - Bandeja.
- Peso**
- 33 Kg



CAPACIDAD HORNO  
75 L

### Dimensiones Externas

- Alto 59.5 cm
- Ancho 59.5 cm
- Profundidad 57.5 cm

### Dimensiones de Encastre

- Alto 59 cm
- Ancho 56 cm
- Profundidad 58 cm

CAPACIDAD HORNO  
75 L



### Dimensiones de Encastre

- Alto 59 cm
- Ancho 56 cm
- Profundidad 58 cm

## JENA

- Puerta con doble vidrio templado.
  - Perilla de luz y rosticero.
- Perilla de control de temperatura.
  - Temporizador sonoro.
  - Rejilla.
  - Bandeja.

### Peso

- 30.6 Kg

### Dimensiones Externas

- Alto 59 cm
- Ancho 59.5 cm
- Profundidad 58 cm



# ELÉCTRICO

## BERLIN

- Perilla izquierda: Selector de funciones (3 funciones).
- Perilla central: Selector de tiempo con apagado automático.
- Perilla derecha: Selector de temperatura.
- Doble vidrio en la puerta del horno.

### Peso

- 30 Kg

### Dimensiones Externas

- Alto 59.5 cm
- Ancho 59 cm
- Profundidad 58 cm



CAPACIDAD HORNO  
70 L



GRILL DORADOR



TIMER MECANICO CON APAGADO AUTOMÁTICO

### Dimensiones de Encastre

- Alto 59.5 cm
- Ancho 56 cm
- Profundidad 58 cm

## ANHALT

- Puerta con triple vidrio templado.
- Perilla de control de 10 funciones.
  - Quemador superior e inferior con ventilador
  - Quemador superior e inferior con ventilador
  - Quemador superior con ventilador
  - Quemador inferior con ventilador
  - AIR-FRYER
  - Ventilador turbo
  - Quemador inferior
  - Descongelar
  - Iluminación del horno
  - Luz
- Perilla de control de temperatura
- Rejilla.
- Bandeja.

### Peso

- 33.5 Kg



TURBO VENTILADOR



GRILL DORADOR



PANEL DIGITAL CON APAGADO AUTIMÁTICO



AIR FRYER

CAPACIDAD HORNO  
82 L

### Dimensiones Externas

- Alto 59 cm
- Ancho 59.5 cm
- Profundidad 57 cm

### Dimensiones de Encastre

- Alto 58.5 cm
- Ancho 56 cm
- Profundidad 58 cm

## ESSEN

- Puerta con triple vidrio templado.
- Perilla de control de 6 funciones.
  - Calefactor superior y inferior con ventilador
  - Calefactor inferior
  - Calefactor superior
  - Calefactor superior con ventilador
  - Luz
- Perilla de control de temperatura

### Peso

- 30.5 Kg

### Dimensiones Externas

- Alto 59 cm
- Ancho 59.6 cm
- Profundidad 58 cm



CAPACIDAD HORNO  
78 L



GRILL DORADOR



TIMER CON APAGADO AUTOMÁTICO



TURBO VENTILADOR

### Dimensiones de Encastre

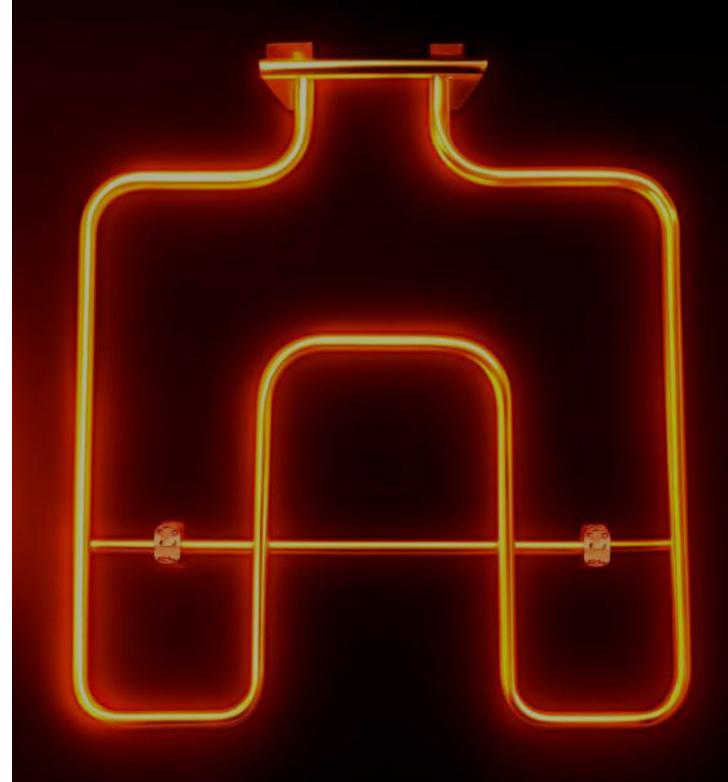
- Alto 58.5 cm
- Ancho 56 cm
- Profundidad 58 cm





## GRILL DORADOR A GAS

- Es un quemador ubicado en la parte superior del horno y sirve para dorar y gratinar con alta potencia alimentos tales como pastas, carnes, vegetales y postres.
- Alcanza temperaturas muy altas en segundos, no requiere un precalentamiento prolongado y mantiene el sabor auténtico de la comida, tienen una vida útil larga y son menos susceptibles a fallos eléctricos.



## GRILL DORADOR ELÉCTRICO

- Es una resistencia que sirve para dorar y gratinar alimentos. Logra un acabado crujiente y dorado en quesos, carnes, pastas y postres, funciona a altas temperaturas, sellando sabores y texturas.
- Es una herramienta eficaz, limpia y fácil de usar para dar un toque profesional a tus platos. ¡Perfecto para amantes del queso derretido y superficies crujientes!

## TURBO VENTILADOR

- Distribuye el aire caliente de manera homogénea, evitando "zonas frías" y reduciendo el tiempo de cocción (hasta un 30% más rápido que un horno convencional). Es ideal para hornear varias bandejas a la vez, ya que el calor llega por igual a todos los niveles. Se consume menos electricidad o gas. Finalmente, te permitirá obtener un dorado perfecto y texturas jugosas.



## ROSTICERO GIRATORIO

- Es un sistema de cocción giratorio que consiste en una varilla para ensartar carnes, un motor que hace girar el alimento de manera constante y una resistencia superior. Consigue una cocción uniforme y jugosa, ahorra energía y obtén resultados profesionales como la piel dorada y crujiente en tus carnes preferidas

