



HORNO AHUMADOR CARBÓN / LEÑA

VERSATILE

- Horno y parrilla mezclados en un nuevo concepto el cual te permitirá ahumar a bajas temperaturas o hacer una pizza a 400 C° en cosa de minutos.
- Controla la temperatura como un profesional con tiraje regulable en puerta y techo del horno
- Cámara interior y puerta inferior de acero inoxidable, exterior de acero pintado con pintura electrostática color negro mate.
- 4 niveles para usar hasta 4 parrillas de 41x36 cm o combinarlos con accesorio "Rack Porta Ribs"
- Puerta abatible en horno y cámara de combustión, ambas con manilla
- Fibra trenzada en contorno de puertas para mejor aislación y evitar fugas de calor
- Doble cierre de seguridad en ambas puertas

Incluye:

- 2 parrillas desmontables de acero inoxidable
- Piedra refractaria de 40,5 x 35,5 cm
- Pala pizzera
- Contenedor de líquido en acero inoxidable para agregarle humedad a la cámara de cocción
- Cenicero desmontable para facilitar la limpieza
- Termómetro frontal en puerta superior
- Cañón de tiraje de 20 cm



ESPECIFICACIONES TECNICAS

Horno Ahumador	Código: HA-VR
Medidas	frente 57 x fondo 50 x alto 83 cm (89 cm con cañón instalado)
	frente 57 x fondo 50 x alto 140 cm con base y cañón
Peso	65 Kg (sin base) - 75 Kg (con base)

VERSATILE



Cañón con tiraje regulable

Piedra para pizza

2 Parrillas desmontables

Contenedor de líquido para mantener la humedad

Zona de combustión

- INCLUYE:**
- 1 PIEDRA DE REFRACTARIA de 40,5x35,5
 - 1 PALA PIZERA
 - 2 PARRILLAS DESMONTABLES
 - 1 CONTENEDOR DE LÍQUIDO PARA HUMEDAD INTERIOR
 - TERMÓMETRO
 - BASE DESMONTABLE



Cámara horno



Zona de combustión



Tiraje frontal



Tiraje superior



Contenedor de líquido



Parrilla