

Horno Pizza

Características Generales

- Fabricado en acero inoxidable.
- Puerta en acero inoxidable accionada con mecanismo de contrapesos.
- Jaladeras tubulares en acero inoxidable.
- Quemadores tipo flauta, de acero inoxidable.
- Termostato de gran precisión con rango de 100° a 450° C.
- Válvula de seguridad.
- Encendido por medio de ignición.
- Sensor de flama.
- Piso interior de material refractario para mantener el calor.
- Patas con niveladores.

Características Opcionales

- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4”.

MODELO	DIMENSIONES			CAPACIDAD	PESO		CAP. TERMICA			GAS	
	FRENTE (mm)	FONDO (mm)	ALTURA (mm)	PIZZAS (Fam)	SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
PIZZA 3	1,700	830	1,355	3	220	252	30,432	120,752	1.424	L.P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)

