



La máxima producción en pizzas

Z P J R / Z P R Z



# ZPJR/ZPRZ

La máxima producción en pizzas



mod. ZPJR



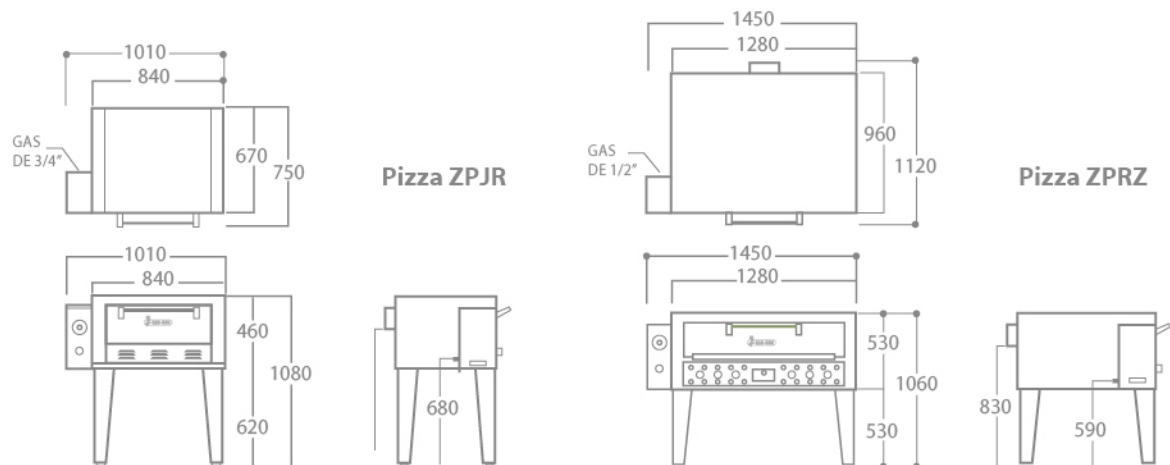
mod. ZPRZ

## Características Generales

- Estructura de ángulo y solera.
- Mueble exterior construido en acero inoxidable calibres 16 y 18.
- Base y posterior en lámina esmaltada epóxica para evitar la corrosión.
- Patas en lámina calibre 12 esmaltadas de tipo triangular reforzado.
- Puerta con marco estructural y contrapuerta porcelanizada totalmente aislada, equipada con contrapesos de fierro fundido y brazos de solera de 1/2" X 1".
- Equipada con quemadores en forma rectangular de fierro fundido de alta capacidad.
- Termostato importado de 0 a 300 °C.
- Válvula pilostática de seguridad.
- Interior totalmente porcelanizado.
- Piso del horno de tabique refractario con marco angular, para una cocción uniforme y el formado de la costra.
- Sistema de aislamiento con fibra de vidrio de 3" de espesor.
- Tubo de alimentación de 1/2" cédula 40.



## Configuración Técnica



## Dimensiones (mm)

MODELO	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	Nº. DE QUEMADORES	TOTAL BTUS / HR	PESO APROX.
Z P J R	1 0 1 0	7 5 0	1 0 8 0	6 2 0	1	4 5 , 0 0 0	1 0 1 k g
Z P R Z	1 4 5 0	1 1 2 0	1 0 6 0	5 3 0	2	9 0 , 0 0 0	2 7 0 k g