



Horno Comercial Pizza RZ / Pizza Junior

LA MÁXIMA PRODUCCIÓN EN PIZZAS



Durante 50 años la marca **San-Son**[®] ha sido sinónimo de calidad. Líder en la fabricación de equipos, orgullosamente presenta la mejor línea de hornos de especialidad con una construcción robusta para trabajo pesado.

Horno Comercial Pizza RZ / Pizza Junior

CARACTERISTICAS

- ⊗ Estructura de ángulo y solera.
- ⊗ Mueble exterior construido en acero inoxidable calibres 16 y 18.
- ⊗ Base y posterior en lámina galvanizada 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 650 F.
- ⊗ 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.



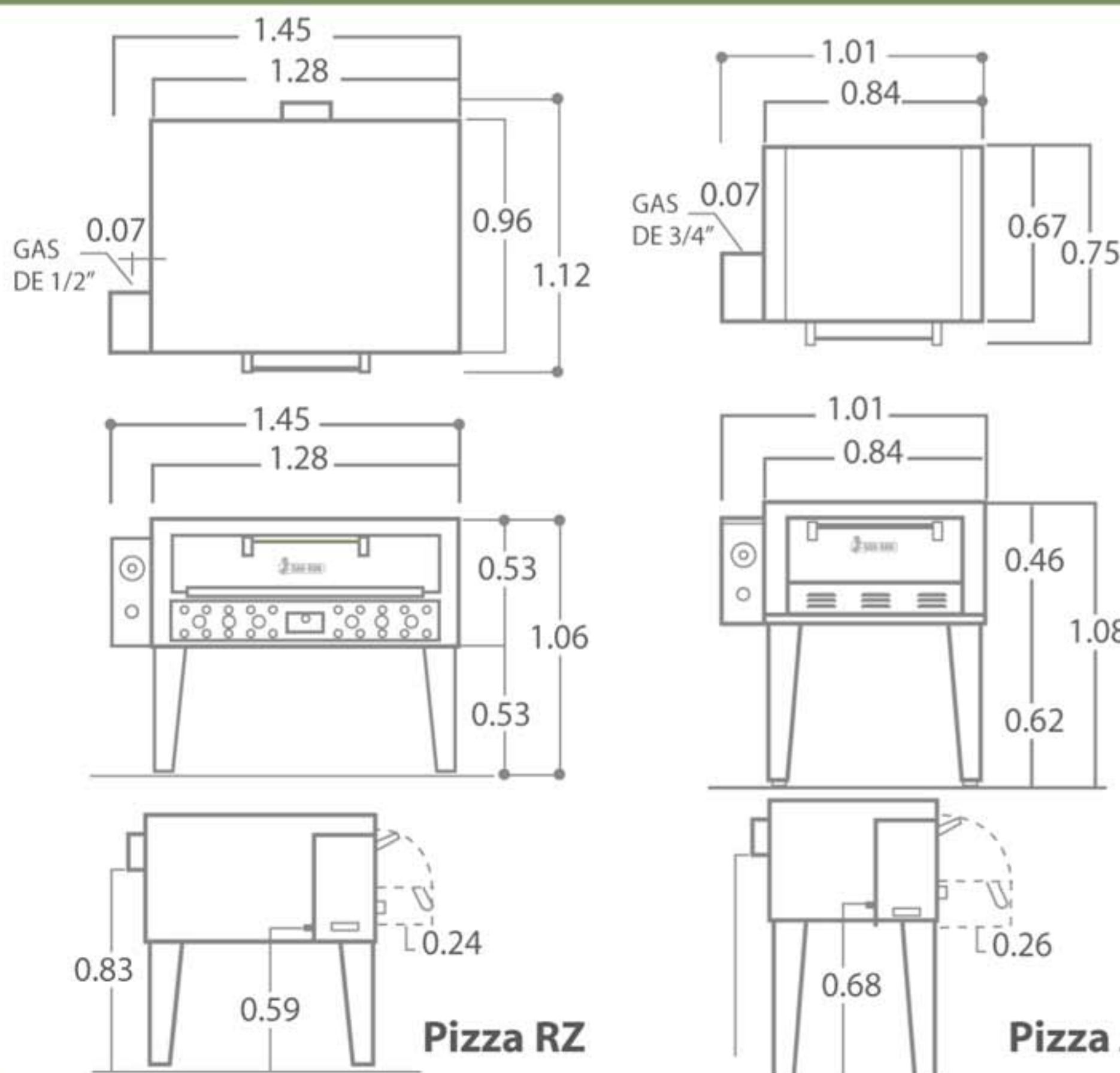
Pizza Junior



Pizza RZ

- ⊗ Sistema apilable que permite montar hasta tres secciones.
- ⊗ Garantía de un año, servicio y refacciones **San-Son**.

CONFIGURACION TECNICA



CONSUMOS

Pizza RZ

74,070 Btu/Hr.
 18,667 Kcal/Hr.
 0.8 M3/Hr.
 Tubo de cédula 40 1 1/4"
 Peso neto: 243 Kgs.

Pizza Junior

25,625 Btu/Hr.
 6,458 Kcal/Hr.
 0.27 M3/Hr.
 Tubo de cédula 40 1 1/2"
 Peso neto: 101 Kgs.

www.san-son.com

