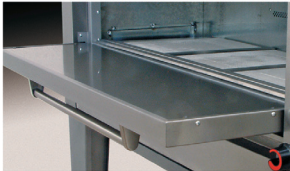




Mejores ideas para cocinar®



H o r n o P i z z a = H o r n e a +



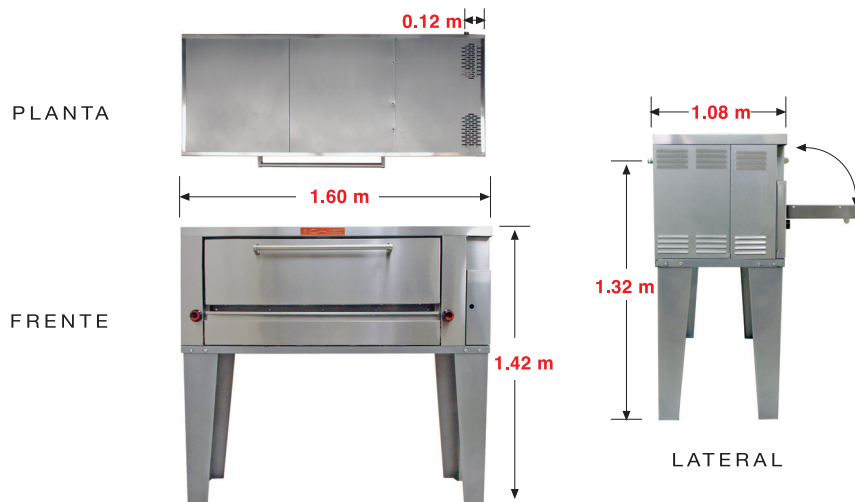


Mejores ideas para cocinar®

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad para 6 pizzas de Ø 0.40 m.
- Termostato de 100° a 350° C.
- Válvula pilostática de seguridad.
- Pisos refractarios.
- 2 aletas para graduación del calor.
- Frente en acero inoxidable.
- Costados, toldo y patas sanitarias en lámina galvanizada.

DIMENSIONES



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h
PIZZA	20,160	80,000	1.088

* Funciona totalmente a gas.

* La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.

* Recomendamos un tubo de alimentación de Ø3/4" para unidades con consumo inferior a los 250,000 B.T.U./h.

* Si el consumo es mayor, instale tubería de Ø1".

* El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.