

Hornos Pizzeros

SERIE HPI



- Alimentación: 1/2"
- Calidad profesional industrial
- Baquelita industrial
- Excelente calidad de cocción
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Perfecta circulación de aire interior

Características

SERIE HPI

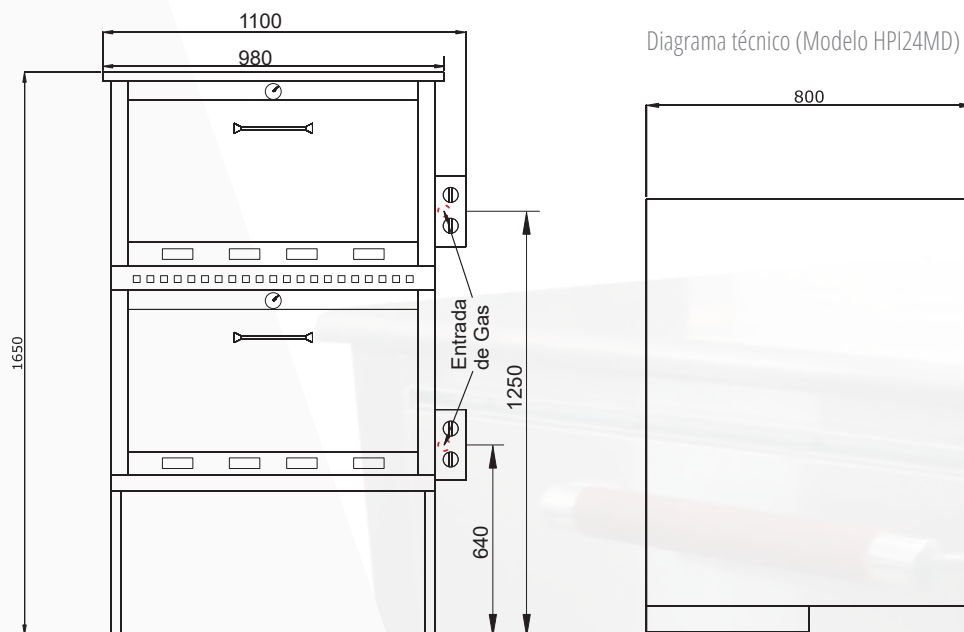
Diseño óptimo

Robusto, alto rendimiento, bajo consumo y mantenimiento. Este horno es el más competitivo y eficiente del mercado. Están equipados con robinetes control llama sectorizada, con termómetros grado a grado y válvulas de seguridad.

Construcción

Los mismos están contruídos en Acero Inoxidable AISI 430 esmerilado por fuera y brillante por dentro. Además, incluyen base en ángulo de hierro (se ofrecen como opcionales bases de acero inoxidable).

- Posee válvula de seguridad Minizit
- Opcional: base en ángulo de hierro



Datos técnicos

SERIE HPI



Modelo	HPI3MS	HPI6MS	HPI6MS2V	HPI12MS	HPI12MS2V	HPI24MD
Esquema						
Moldes	3	6	6	12	12	24
Bocas	Simple (1)	Simple (1)	Simple (1)	Simple (1)	Simple (1)	Doble (2)
Frente mm	700	960	960	990	990	1100
Profundidad mm	490	490	490	825	825	800
Alto mm	1430	1430	1430	1430	1430	1650
Válvulas	1	1	2	1	2	1
Peso Kgs	-	-	-	82	117	70 c/u
Consumo Gas Natural						2 quemadores tubulares de 7500 cal/h
Consumo Gas Liquado						2 quemadores tubulares de 8500 cal/h

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*