



Brunetti®

Hornos Pizzeros para Embutir

SERIE HPIEMB



- Alimentación: 1/2"
- Calidad profesional industrial
- Baquelita industrial
- Detalles cromados
- Excelente calidad de cocción

Características

SERIE HPIEMB

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 detalles cromados.



- **Fácil limpieza y mantenimiento**
- **Posee válvula de seguridad**
- **Perfecta circulación de aire interior**



Datos técnicos

SERIE HPIEMB



Modelo	HPIEMB3M	HPIEMB6M
Esquema		
Moldes	3	6
Bocas	Simple (1)	Simple (1)
Frente mm	740	1000
Profundidad mm	490	490
Alto mm	620	620
Válvulas	1	1

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.