

Hornos Pizza a la Piedra Automáticos

SERIE HPPA



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

Características

SERIE HPPA

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

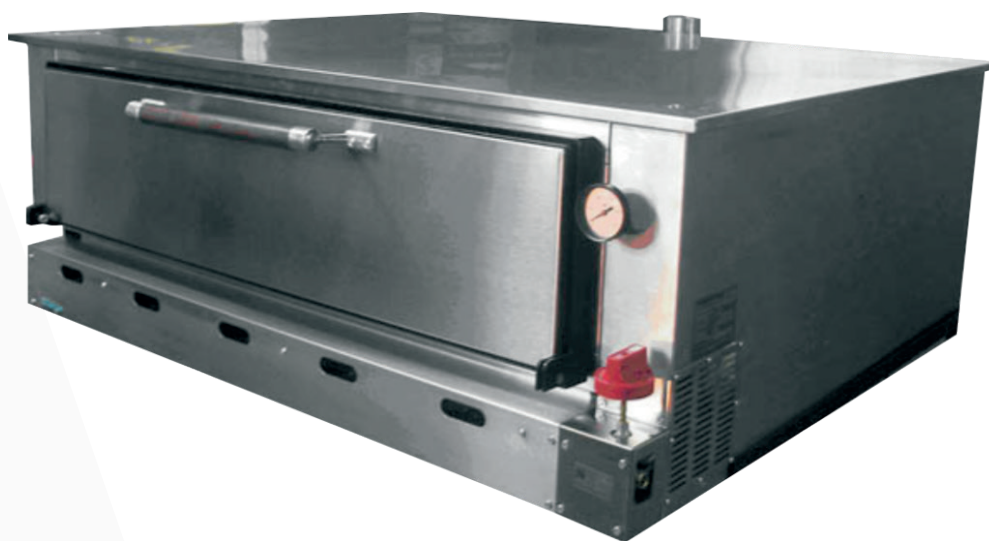
Los mismos están contruídos en Acero Inoxidable AISI 430 esmerilado por fuera y brillante por dentro. Además, incluyen base en ángulo de hierro (se ofrecen como opcionales bases de acero inoxidable).





- **Posee válvula de seguridad Minizit**
- **Control automático de temperatura**
- **Opcional: base en ángulo de hierro**



Datos técnicos

SERIE HPPA



Modelo	HPPA4PS	HPPA8PD	HPPA9PS	HPPA18PD
Esquema				
Pizzas	4	8	9	18
Bocas	Simple (1)	Doble (2)	Simple (1)	Doble (2)
Consumo Kcal	-	19 cada boca	-	-
Frente mm	1070	1070	1460	1460
Profundidad mm	930	930	1235	1235
Alto mm	1440	1600	1440	1600
Peso Kg	-	-	156	-

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