



Hornos Pizzeros Automáticos

**SERIE HPIA**



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

# Características

SERIE HPIA

## 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 HPIA



Modelo	HPIA12MS	HPIA24MD	HPIA27MS	HPIA54MD
Esquema				
Moldes	12	24	27	54
Bocas	Simple (1)	Doble (2)	Simple (1)	Doble (2)
Frente mm	1070	1070	1460	1460
Profundidad mm	930	930	1235	1235
Alto mm	1520	1740	1520	1740
Peso Kgs	120	-	-	-

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