



Brunetti®

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

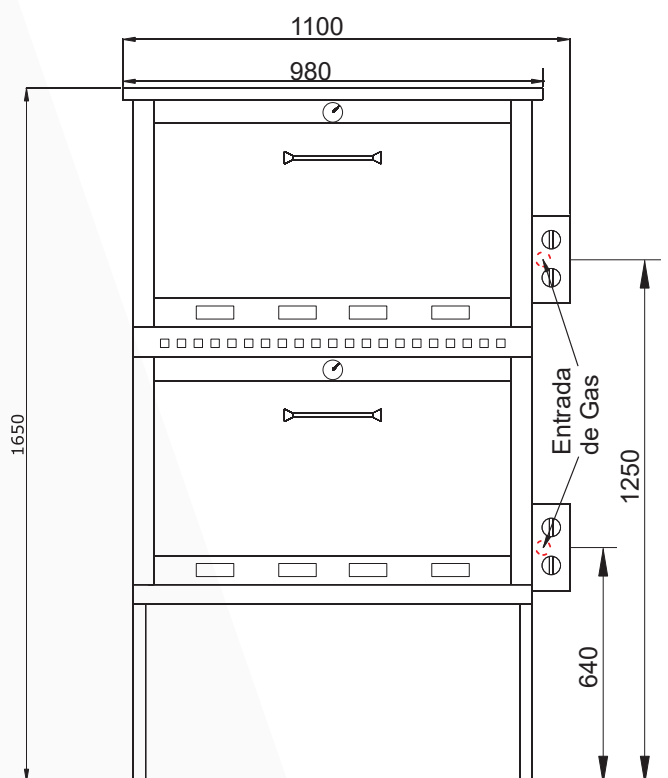
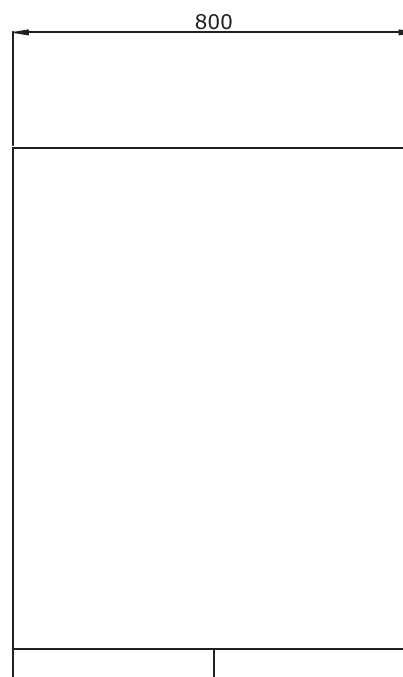


Diagrama técnico (Modelo HPI24MD)



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

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