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 vávulas de seguridad.

## Construcción

Los mismos están construídos en Acero Inoxidable AISI 430 esmerilado por fuera y brillante por dentro. Además, incluyen detalles cromados.

- **Opcional: base en ángulo de hierro**
- **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.*