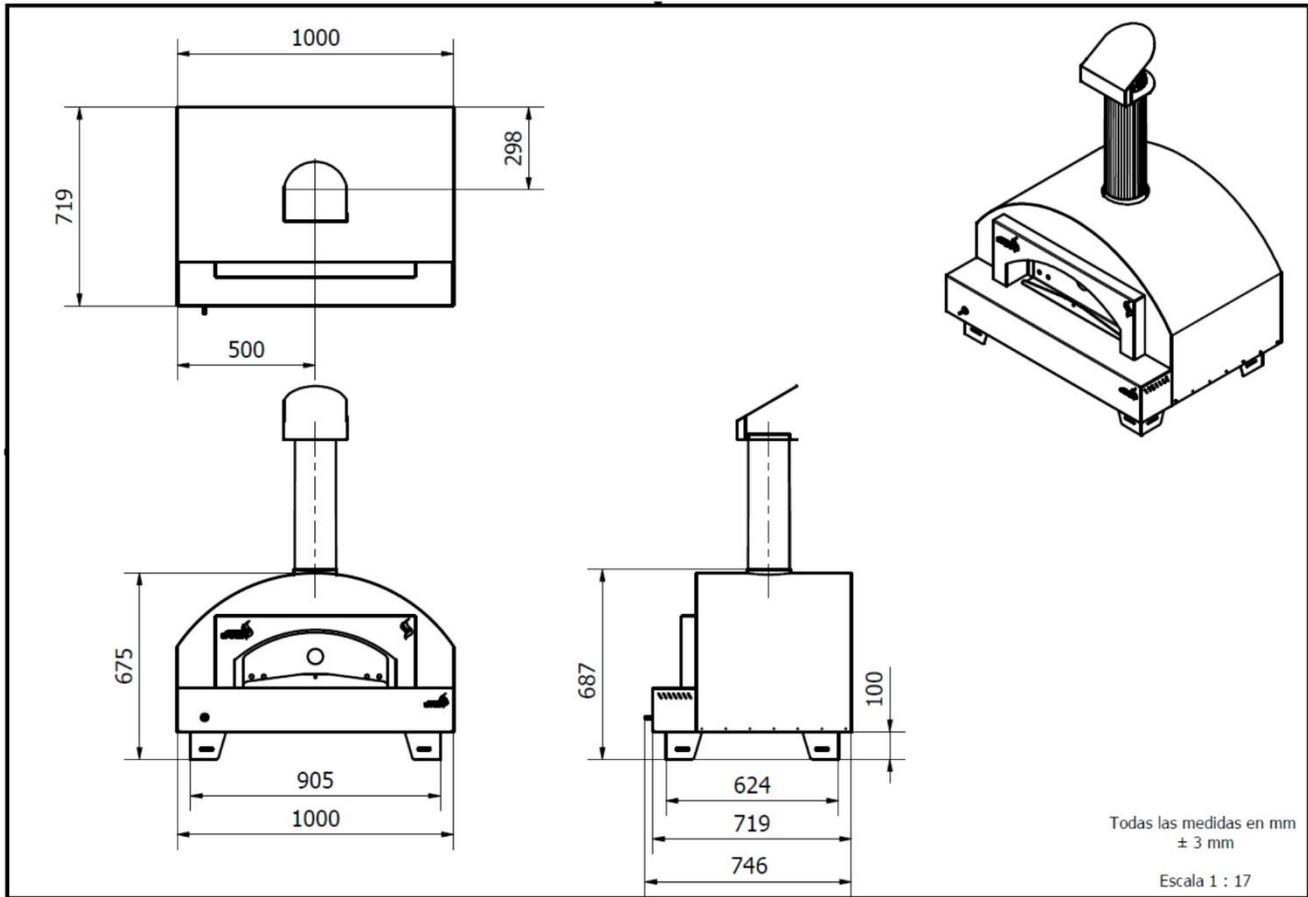


COMERCIAL Y VENTAS	CODIGO	F-COV-002
	VERSIÓN	1.0
COTIZACIÓN FORMAL	FECHA	16/01/2019

FICHA TÉCNICA HORNO IGLU PIZZA ITALY 100



COMERCIAL Y VENTAS	CODIGO	F-COV-002
	VERSIÓN	1.0
COTIZACIÓN FORMAL	FECHA	16/01/2019

Características

Alto:	55 cm
Ancho:	72 cm
Color:	Negro, rojo o gris
Frente:	100 cm
Base:	Refractario Silicio
Peso:	135 kg
Marca:	El chalet
Material:	Acero inoxidable y Acero Hot-Rolled
Tipo de Combustible:	Gas natural o gas propano (según solicitud de cliente)
Potencia:	100,000 BTU
Temperatura Máx.:	430 a 500°C
Medida piso cocción	78 cm x 51 cm
Dual	Opción de uso dual con leña, al otro extremo del gas con un rack para quemar leña
Presión de operación	GLP: 37 mbar (11 WC) GAS NATURAL: 23 mabr (4.5 WC)
Consumo	GLP: 0,96 KG/H HAS NATURAL: 1,7 m3/h
Base	Opción de base con ruedas (accesorio con valor adicional)



COMERCIAL Y VENTAS	CODIGO	F-COV-002
	VERSIÓN	1.0
COTIZACIÓN FORMAL	FECHA	16/01/2019



COMERCIAL Y VENTAS	CODIGO	F-COV-002
	VERSIÓN	1.0
COTIZACIÓN FORMAL	FECHA	16/01/2019

Este horno de alta gama, fabricado con materiales de primera calidad, te permite alcanzar temperaturas de hasta 500°C, ideales para cocinar pizzas crujientes y carnes jugosas en minutos.

Su diseño elegante y funcional, combinado con su rendimiento excepcional, lo convierten en el centro de atención de cualquier reunión.

Nuestro quemador de alto flujo lateral con encendido electrónico te permite controlar la temperatura de forma precisa y eficiente, mientras que la piedra refractaria absorbe y distribuye el calor de manera uniforme, garantizando resultados perfectos en cada cocción.

La puerta de acero inoxidable y el termómetro integrado facilitan el monitoreo y control de la cocción, mientras que la base con ruedas opcional te permite mover el horno sin esfuerzo.

Horno de Pizza de Piedra Refractaria | La clave para una pizza perfecta

