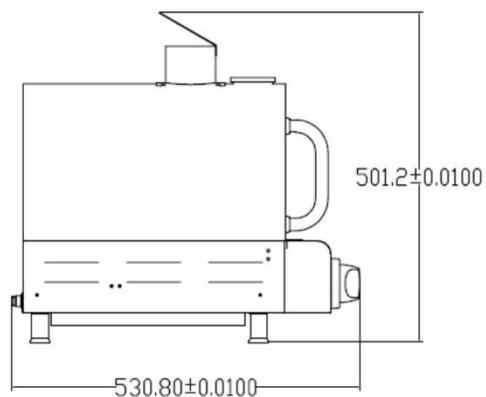
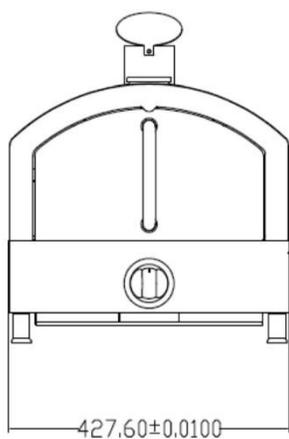
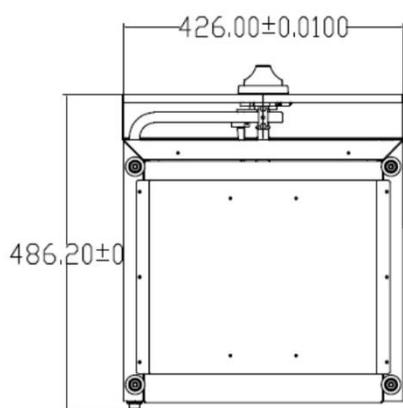


|                    |         |            |
|--------------------|---------|------------|
| COMERCIAL Y VENTAS | CODIGO  | F-COV-002  |
|                    | VERSIÓN | 1.0        |
| COTIZACIÓN FORMAL  | FECHA   | 16/01/2019 |

**FICHA TÉCNICA HORNO LITE PRO**



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

## Características

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Alto:                    | 55 cm  |
| Ancho:                   | 53 cm  |
| Color:                   | Acero inoxidable                                     |
| Frente:                  | 43 cm  |
| Peso:                    | 10 kg  |
| Marca:                   | El chalet  |
| Material:                | Acero inoxidable, cold rolled y ladrillo refractario |
| Tipo de Combustible:     | gas   natural   propano                              |
| Potencia:                | 35000 BTU  |
| Alternativas Eficientes: | piso refractario                                     |
| Consumo:                 | <b>Propano: 253 gr/h   gas natural: 0,52 m3/h  </b>  |





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



Este horno es fabricado con materiales de primera calidad, te permite alcanzar temperaturas de hasta 250°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 inferior 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 superior 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

Planta y Oficinas: Carrera 57 No 75A-63, Bogotá, Col PBX: 3118782  
Punto Exhibición: Carrera 18 # 93-15 Local 101 Bogotá, Col Cel. 3167430349



Síguenos en redes sociales como @chimeneaselchalet