



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- GABINETE Y BANDA TRANSPORTADORA FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO
- PUERTA DE SERVICIO FRONTAL Y AJUSTADORES DE ALTURA EN LA ENTRADA Y SALIDA
- FUNCIONAMIENTO A GAS
- CONTROLES DIGITALES DE FÁCIL OPERACIÓN
- NO INCLUYE BASE



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- VOLTAJE DE 120V / 60HZ
- POTENCIA DE 300 W CON 6,8000 BTU / HR
- GIROS DEL EJE DEL MOTOR VUELTAS / MINUTO DE 2 - 10 AJUSTABLES
- RANGO DE TEMPERATURA DE 50 - 400 °C
- ANCHO DE CORREA 550 MM
- ANCHO MÁXIMO DEL HORNO 18"
- TAMAÑO DEL INTERIOR 81 X 55 X 90 CM
- PESO BRUTO DE 160 KG / PESO NETO DE 150 KG



FUNCIONES Y USOS:

- CUENTA CON UN FUNCIONAMIENTO A GAS CON TECNOLOGÍA POR CIRCULACIÓN DE AIRE CALIENTE (TIPO IMPINGEMENT)
- SU DISEÑO PERMITE APILAR HASTA 2 HORNOS PARA OPTIMIZAR ESPACIO
- SUS AJUSTADORES EN LAS PUERTAS EVITAN LA PERDIDA DE CALOR, MANTENIENDO UNA COCCIÓN IDEAL EN CADA PIZZA

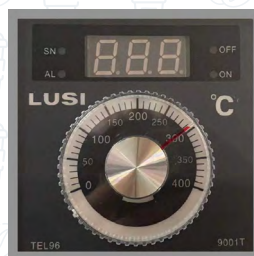
"PRECISIÓN, POTENCIA Y SABOR EN CADA HORNEADO"

HORNO DE PIZZAS A GAS (TIPO IMPINGEMENT)

MODELO HIPG-18



CONTROLES



Botón de temperatura



Botón de velocidad



Botón de encendido



PÁGINA WEB