

# Horno pizero

## modelo: HP2



### Características Standard.

- Área de horneado de 100 x 52 cms.
- Ideal para hornear todo tipo pizza y calzone.
- Loza refractaria de larga vida útil.
- Útil entrepaño inferior.

### Características técnicas.

- Termómetro bimetalico de que muestra la temperatura real del interior.
- Quemadores tubulares cedula 30 tipo flauta.
- Pintura interior para alta temperatura.
- Sólida fabricación con lámina calibre 18.
- Paneles forrados con 4 pulgadas de fibra aislante para evitar el calentamiento exterior.
- Funcionamiento más seguro y económico con gas LP a baja presión.



Mod: HP2E

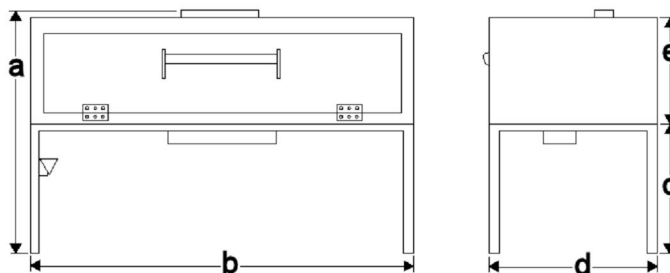


### Accesorios opcionales.

- Frente en acero inoxidable que facilita su limpieza y mejora la estética.
- Parrilla extra para duplicar la capacidad de horneado.
- Útil espiguero para 3 charolas de 45 x 65 integrado en la base.
- Regulador lobo y conexiones para optimizar la carburación.



### Modelo: HP2



a	b	c	d	e
117 cm	119 cm	68.5 cm	71 cm	48 cm

NOTA: Maquipan se reserva los derechos de cambiar especificaciones y diseño del producto sin previo aviso.

Maquinaria para panadería Leo S.A de C.V  
 Av la Paz 938 C.P. 44100 Guadalajara Jal  
 Tel: (33) 36 14 26 25 tel/fax (33) 36 14 61 64