

Horno pizero

modelo: HP4



Características Standard.

- Área de horneado de 103 x 80cms.
- 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 con gas LP a baja presión, mas seguro y económico



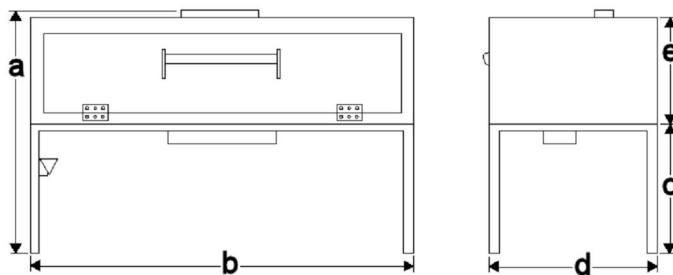
Mod: HP4E



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 charolas 3 de 45 x 65 integrado en la base.
- Regulador lobo y conexiones para optimizar la carburación.

Modelo: HP4



a	b	c	d	e
120 cm	131.5 cm	68.5 cm	101.5 cm	50 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