

PIZZA PAN

Napotitano[®]

CARÁCTERÍSTICAS

- Piso refractario de grado alimenticio.
- Quemador LP para calentamiento de horno.
- Puerta quitapón.
- Chimenea en acero inoxidable 304.
- 9 capas de aislamiento.
- Boca de entrada 47.3 x 19.7 cm.
- Medida exterior 114 x 127 x 172 cm.

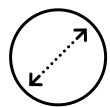
ESPECIFICACIONES



Capacidad:
2 a 3 pizzas de 32 cm



Opciones de uso:
gas y leña



Diámetro interior: 85 cm
Bóveda inferior baja: 36 cm



Producción:
80 pizzas por hora*



Peso:
650 kg



Consumo de gas:
1.25 L/h



Hornos de Leña Pizza Pan
Av. Circunvalación Agustín Yáñez,
Moderna, 44190 Guadalajara, Jal.



www.pizzapan.com.mx



ventas@pizzapan.com.mx



+52 33 2538 6384



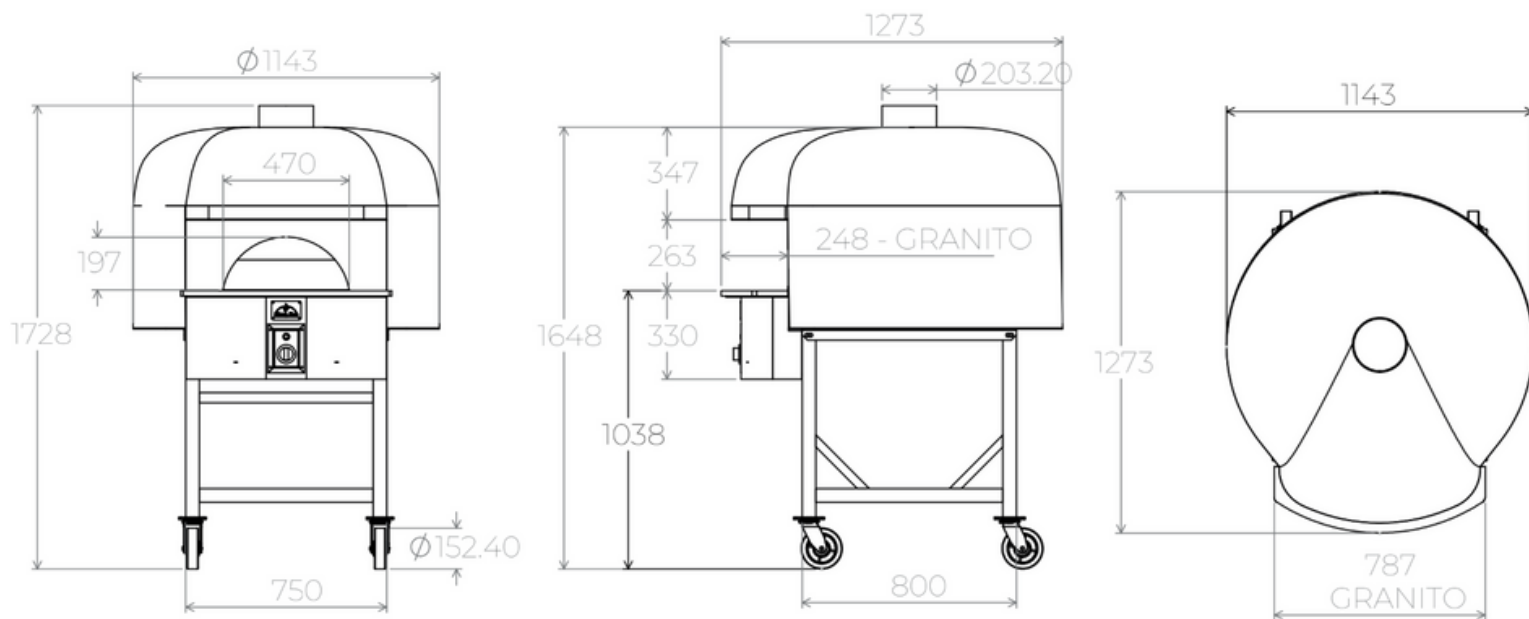
@pizzapanhornos

DATOS TÉCNICOS DEL QUEMADOR

PIZZA PAN
Napotitano[®]

- Potencia Térmica: 60,000 BTU/h.
- Consumo de gas: 0.62 m³/h.
- Presión de gas recomendada: 2800 Pa/0.406 Psi/11" WC.
- Requerimientos de instalación del gas: LPG.
- Tubería de gas: Manguera de 3/8".
- Conexión de entrada: 5/8-18UNF.
- Certificaciones del quemador:   

PLANOS



Máxima retención de temperatura[®]