



HP-100 BASE ALTA

CARACTERÍSTICAS

- Piso refractario de grado alimenticio.
- Quemador a gas LP para calentamiento de horno.
- Puerta quitapón en acero inoxidable 304.
- Chimenea en acero inoxidable 304.
- 6 capas de aislamiento.
- Boca de entrada 48 x 22 cm.
- Medida exterior 130 x 132 x 167 cm.

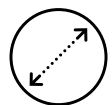
ESPECIFICACIONES



Capacidad:
4 a 5 pizzas de 32 cm



Opciones de uso:
gas y leña



Diámetro interior: 100 cm
Bóveda inferior baja: 36 cm



Producción:
160 pizzas por hora*



Peso:
750 kg






Consumo de gas:
1.25 L/h



DATOS TÉCNICOS DEL QUEMADOR

BUY NOW



- 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

