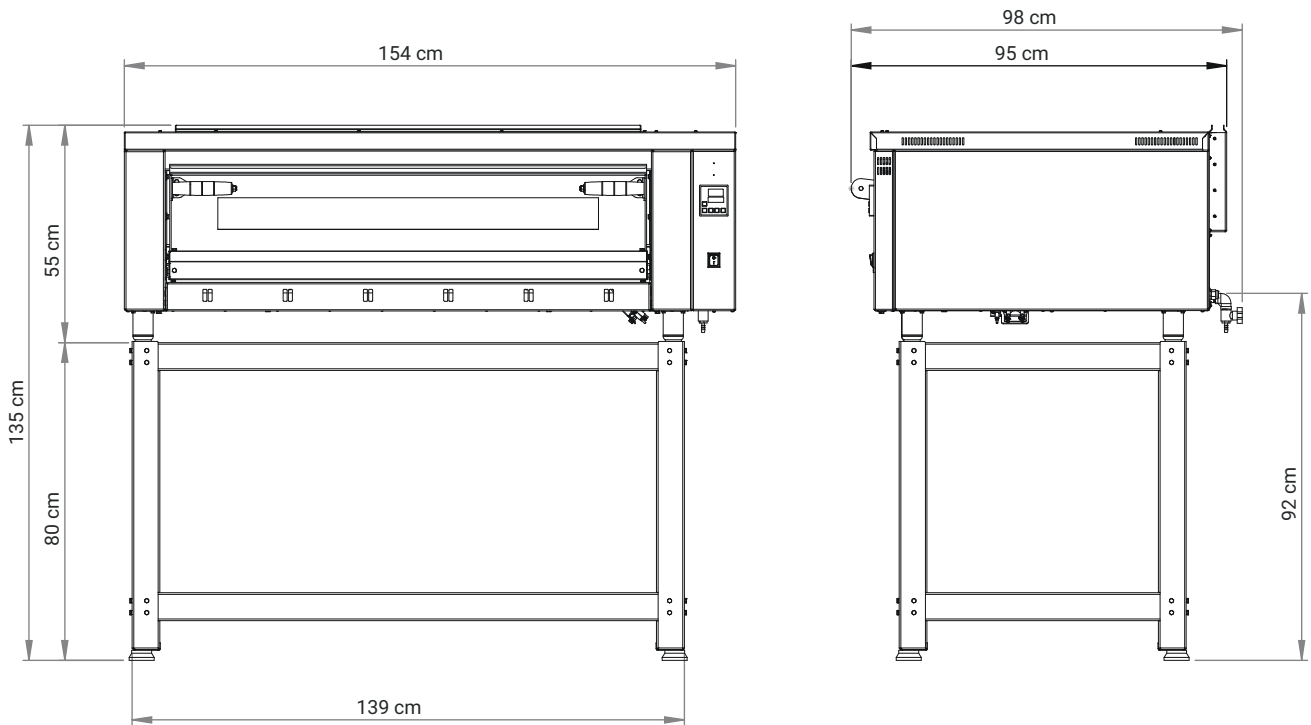


IF INOXFORNI





- Horno de piso a gas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 430 N4.
- Piso de cocción de ladrillo refractario.
- Quemador atmosférico ubicado en la parte inferior de la cámara de cocción.
- Puerta con cristal templado.
- Panel de control digital para la temperatura, tiempo, iluminación y control del quemador.
- Gran área de transferencia de calor que significa mejor eficiencia y bajo consumo de gas.
- Panel eléctrico frontal de fácil acceso para mantenimiento.
- Aislamiento térmico de alta densidad.
- Temperatura de trabajo de 0-350°C.

** Disponible en versión manual

Alto	Ancho	Profundidad	Cantidad de pizzas	Medida de las pizzas	Peso	Voltaje	Amperaje	Consumo Gas
135 cm	154 cm	98 cm	4 unidades	30cm diámetro	150 Kg	110 V	3,5 A	2,5 kg/h



INOX HORNO Y EQUIPOS CIA. LTDA.
 Av. Edelberto Bonilla No. 2 y Bogotá
 Parque Industrial Riobamba
 Riobamba - Ecuador

Telf: +593 32 378 660
 Cel: +593 99 556 3604
 www.inox.com.ec
 @ /hornosinox