



Mejores ideas para cocinar®



H o r n o   P i z z a   =   H o r n e a   +





Mejores ideas para cocinar®

## CARACTERÍSTICAS

- Capacidad para 6 pizzas de Ø 0.40 m.
- Termostato de 100° a 350° C.
- Válvula pilostática de seguridad.
- Pisos refractarios.
- 2 aletas para graduación del calor.
- Frente en acero inoxidable.
- Costados, toldo y patas sanitarias en lámina galvanizada.

## DIMENSIONES



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m <sup>3</sup> /h
PIZZA	20,160	80,000	1.088

- \* Funciona totalmente a gas.
- \* La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.
- \* Recomendamos un tubo de alimentación de Ø3/4" para unidades con consumo inferior a los 250,000 B.T.U./h.
- \* Si el consumo es mayor, instale tubería de Ø1".
- \* El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.

Distribuido por:  
**Refrigeración y Accesorios, S.A. De C.V.**  
 Carretera a Nogales 5577-A  
 Col. Rancho San Francisco C.P. 45090  
 Zapopan, Jalisco



ventas@reacsa.com.mx  
 www.reacsa.com.mx