

Modelo:
GGR-004-06

Horno de pizza

Nombre del proyecto: _____
 Locación: _____
 Item #: _____ Cant: _____
 Modelo #: _____



Características y beneficios

Estructura fuerte y duradera

- Frente, puertas e interior del horno fabricado en acero inoxidable.
- Respaldo fabricado en acero galvanizado.
- Interior de horno con base de piedra refractaria para concentración de temperatura y absorción de humedad.

Beneficios:

- Panel de fácil acceso a los quemadores para el encendido inicial.
- Capacidad para 3 pizzas de 40 cm de diámetro.
- Parrilla niquelada intermedia para duplicar capacidad.

Funciones:

- Termostato de acción inmediata certificado por CSA con un rango de temperatura de 150° a 343° C.
- 4 quemadores de acero inoxidable de alta eficiencia.
- Válvula de gas de seguridad certificada por CSA.

Temperatura:

- Rango de temperatura de 0°C ~ 345°C.

Quemadores	Producción de gas	Dimensiones			Peso neto
		Frente	Fondo	Altura	
4	76,000 Btu/h	68.5" (1740 mm)	27.9" (709 mm)	53.1" (1349 mm)	350 Lb (159 Kg)

Comentarios:

Disponibilidad:

Modelo:

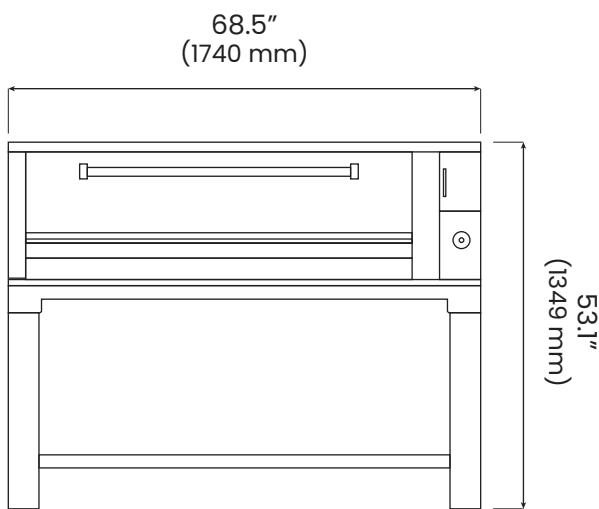
GGR-004-06

Horno de pizza

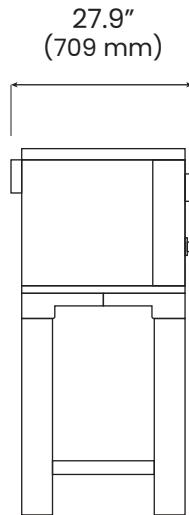


Vistas

Vista frontal



Vista lateral



Especificaciones

Especificaciones de gas

Tipo de gas	Gas LP
Presión del colector	11.0" W.C.
Conexión de gas	3/4"

Información del empaque

Dimensiones	F 69" (1753 mm) F 29" (737 mm) A 55.1" (1400 mm)
Peso bruto	370 Lb (168 Kg)

DRAGO

Drago
Fabricado por Euroquip