Bacalao: 7731008

Horno de leña para pizzería con revestimiento metálico, Ø 160 cm



Descripción

Horno profesional de altísima calidad, diseñado para los maestros de la pizza y el pan. Diseñado para pizzerías, panaderías y todo tipo de establecimientos de restauración. Fabricado con morteros refractarios de primera calidad, fáciles y rápidos de instalar y, en caso necesario, desmontar, ya que las cúpulas y la superficie de cocción son desmontables. Incluye bastidor de soporte, plataforma, revestimiento metálico, repisa de piedra volcánica, puerta de chapa con indicador de temperatura, arco de la boca frontal y conexión para humos. Como opcionales, están disponibles el quemador de gas y el filtro de hollín.

Colores disponibles:

NEGRO BRILLANTE
ROJO BRILLANTE
AZUL
MARRÓN
GRIS OSCURO

Dimensiones

Dimensiones exteriores	210x215 mm
Dimensiones interiores	160 mm
Salida de humos	250 mm

Ficha técnica

Peso neto	1100 kg