

HORNO DE BRASA TOTALMENTE DE ACERO INOXIDABLE, 60 KG/H - PUERTA CIEGA
70 SILVER SD

Ref: 1122.837.003
PIRA

Estructura exterior totalmente de acero inoxidable.

Interior de hierro fundido - conserva el calor dentro del horno.

Sistema refrigerante Piracold.

Puerta solida totalmente aislada, que reduce la temperatura frente al horno.

Cámara del horno totalmente aislada.

Equipado con termómetro.

Equipado de serie con regulador de flujo de aire interno y corta llamas interno - evita que el fuego salga del horno y entre en la campana extractora.

Se puede utilizar con todo tipo de carbón.

Control de entrada de flujo de aire y control de salida de humos, incluido.

Bandeja de recogida de cenizas.

Bandeja de recogida de grasas.

4 patas regulables.

Se suministra con **kit de chimenea de 180 mm (a añadir al precio del horno)**, 1 parrilla de varilla de acero inoxidable, 1 pinzas de carne y 1 pala atizadora para mover el carbón.

CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones (LCA)	706x613x650 mm
Número de guías	7
Tiempo de encendido	30 min.
Producción media	60 kg/h
Carga máxima de carbón	3 kg
Medida de la parrilla	568x465 mm

Capacidad bandejas GN por parrilla	1x GN1/1
Peso neto	155 Kg
Potencia equivalente	3 kW