

HORNO DE BRASA TOTALMENTE DE ACERO INOXIDABLE, 150 KG/H - PUERTA ELEVABLE DE CRISTAL

120 SILVER ED

Ref: 1122.837.015
PIRA

Estructura exterior totalmente de acero inoxidable.

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

Sistema de refrigeração Piracold®.

Equipado con puerta elevable de cristal que soporta temperaturas de hasta 750º C.

La puerta de vidrio le permite ver los productos que se cocinan. Esto significa que usted no tiene que mantener la puerta abierta para ver el alimento, manteniendo la temperatura del horno siempre constante y reduciendo el consumo de carbón.

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.

Se suministra con 4 patas regulables.

Se suministra con 1 parrilla de varilla de acero inoxidable, 1 pinzas de carne y 1 pala atizadora para mover el carbón.

Se suministra con mesa frontal inox de 29 cm.

CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones (LCA)	1430x1180x830 mm
Número de guías	7

Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	150 kg/h
Carga máxima de carbón	6 kg
Medida de la parrilla	1062x625 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	3x GN 1/1
Peso neto	391kg
Potencia equivalente	6 kW