

PIZZA-4 MASTER (PREMIUM)

Horno Coriat® Pizza-4 Máster

- Medidas interiores horno: frente: 0.820 m, fondo: 0.890 m, altura: 0.220 m.
- 1 Termostato digital importado, rango de 50 a 300°C (122 a 572°F).
- 2 Quemadores tubulares A.Inox. de 34,000 Btu/h.
- 1 Puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- Compartimento con capacidad para 4 pizzas de 0.400 m de \varnothing .
- 4 Pisos cerámicos de alta concentración de temperatura, medidas: frente: 0.4064 m, fondo: 0.4064 m, espesor: 0.0254 m c/u.
- 1 Domo interior de placa de vermiculita para mantener el calor interno por más tiempo y ahorrar combustible.
- Encendido eléctrico mediante ignitor cerámico certificado CSA.
- Estructura con niveladores.
- Medidas exteriores totales, sin empaque: frente: 1.300 m, fondo: 1.220 m, altura: 1.400 m.
- Peso sin empaque: 230 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas GLP a GN.

