Higrill

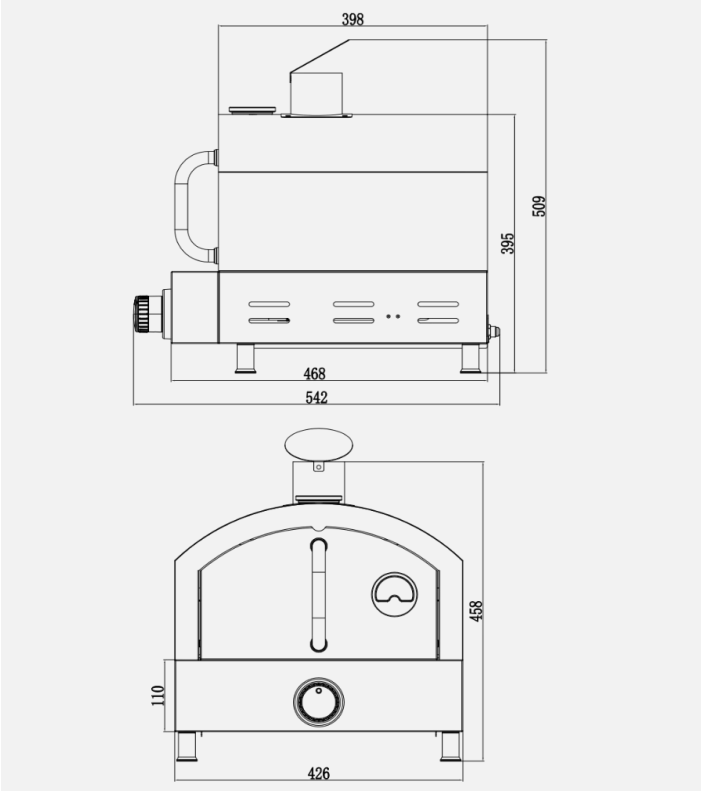
HORNO PIZZERO A GAS DE DOBLE PISO

Marca: HIGRILL

Modelo: BAKE2-SS



DIBUJO PLANIMÉTRICO



CARATERÍSTICAS TÉCNICAS:

Tipo:
- Horno a gas (para sobre-mesada)

Tipo de gas:
- GLP en baja presión (se puede convertir a GN)

Área de cocción:
- 33 x 34 cm

Material:
- Acero inoxidale 304

Dimensiones:
- Largo (frente): 43 cm
- Ancho (profundidad): 55 cm
- Alto total: 51 cm

Quemador:
- Quemadores tubulares en "U"

Potencia (BTU):
- 13300 BTU

Potencia (Kw):
- Q. tubulares: 3.9 Kw

Rango de Temperatura:
- 50ºC a 350ºC

Presión de Gas (mbar):
- Gas Butano / Gas Propano: 28-30 mbar / 37 mbar

Diámentro de Inyectores (mm):
- Q. tubulares: 0.92mm

Consumo de Gas (g/h):
- 284 g/h (con quemador trabajando al máximo)

Diametro de rejilla:
- 5mm

Ignición:
- Piezoeléctrico

Peso:
- 11 Kg aprox.

DESCRIPCIÓN

- Dos pisos de rejilla para hornear dos alimentos a la vez.
- Horno de acero inoxidable 304 para cocinar a gas.
- Hornea pizza, pan, queques, etc.
- Potente quemador a gas tipo «U», cocina de manera práctica y rápida.
- Decorativo, dale un aspecto más estético y moderno a tu zona de parrilla.

EQUIPADO CON

- Patas de acero inoxidable para evitar contacto directo con la superficie de apoyo.
- Tapa frontal extraíble.
- Termómetro integrado en tapa frontal.
- Chimenea para salida de aire caliente.
- Bandeja extraíble posterior de limpieza para grasa y aceite.

INCLUYE

- 1 Piedra cerámica para pizza

ADVERTENCIA

- Usar únicamente gas con válvula reguladora para baja presión, el mismo que se utiliza para cocinas domésticas.
- Mantener un mínimo de 0.50m desde el lateral o posterior del equipo a cualquier material inflamable.

CONTACTO:
ventas@higrill.pe / 999662022
soporte@higrill.pe / 913588966

PAGINA WEB:
www.higrill.pe