



• HORNOS LÍNEA MASTER

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
<p>HC-35 MASTER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Interior: 0.66 m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto. • Termostato importado de 100 a 300 °C certificado CSA para uso industrial y válvula de seguridad integrada. • Perilla metálica con mando color rojo. • Potente quemador tipo U en acero inoxidable. • Puerta con bisagra y empaque perimetral importado para alta temperatura y cierre hermético. • 2 parrillas niqueladas de 0.65 m frente, 0.45 m fondo. • Patas sanitarias en acero inoxidable tipo 430. • Peso 100 kg. 	<p>0.88 m de frente 0.71 m de fondo 1.48 m de alto</p>
<p>HC-35-D MASTER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 compartimientos con medidas interiores de: 0.66 m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto. • Termostatos importados de 100 a 300 °C, certificado CSA para uso industrial y válvulas de seguridad integradas. • Perillas metálica con mandos color rojo. • Potentes quemadores tipo U en acero inoxidable. • Puertas con bisagras y empaque perimetral importado para alta temperatura y cierre hermético. • 2 parrillas niqueladas de 0.65 m frente, 0.45 m fondo, por sección. • Patas tubulares en acero inoxidable tipo 430. • Peso 150 kg. 	<p>0.88 m de frente 0.71 m de fondo 1.48 m de alto</p>
<p>HC-35-C MASTER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Interior: 0.52 m frente, 0.32 m fondo, 0.43 m alto. • Termostato importado de 100 a 300 °C con certificado CSA para uso industrial y válvula de seguridad. • 2 quemadores fuera del horno en acero inoxidable. • Chispero para encendido electrónico. • Temporizador programable de 60 minutos con alarma auditiva. • Turbina interior propulsada por motor de 1/2 h.p. • Luz interior. • Puerta con cristal, bisagra y empaque perimetral importado para alta temperatura y cierre hermético. • 4 parrillas niqueladas de 0.44 m frente, 0.32 m fondo. • Patas sanitarias en acero inoxidable tipo 430. • Peso 80 kg. 	<p>0.92 m frente 0.71 m de fondo 1.38 m de alto</p>

• HORNOS PIZZA MASTER

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
<p>PIZZA-6 MASTER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Capacidad para 6 pizzas de 0,40 m de diámetro. • Termostato importado de 100 a 350 °C con certificado CSA para uso industrial y válvula de seguridad integrada. • Piso refractario de alta concentración de temperatura. • 4 potentes quemadores tipo U en acero inoxidable. • 2 aletas para graduación del calor. • Perillas metálicas con mandos color rojo para control de aletas. • Empaque perimetral importado para alta temperatura. • Patas sanitarias en acero inoxidable tipo 430. • Peso 320 kg. 	<p>1.60 m de frente 1.08 m de fondo 1.42 m de alto</p>
<p>PIZZINO-3 MASTER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Capacidad para 3 pizzas de 0,40 m de diámetro. • Termostato importado de 100 a 350 °C con certificado CSA para uso industrial y válvula de seguridad integrada. • Piso refractario de alta concentración de temperatura. • 4 potentes quemadores tipo U en acero inoxidable. • 2 aletas para graduación del calor. • Perillas metálicas con mandos color rojo para control de aletas. • Empaque perimetral importado para alta temperatura. • Patas sanitarias en acero inoxidable tipo 320. • Peso 160 kg. 	<p>1.60 m de frente 0.65 m de fondo 1.42 m de alto</p>

