







# • HORNOS LÍNEA MASTER

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

# • HORNOS PIZZA MASTER

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

