

HORNO DE BRASA TOTALMENTE DE ACERO INOXIDABLE, 90 KG/H - PUERTA ELEVABLE DE CRISTAL 80 XXL SILVER ED

Ref: 1122.837.004
PIRA



Estructura exterior totalmente de acero inoxidable.

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

Sistema refrigerante Piracold.

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

4 patas regulables.

Se suministra con **kit de chimenea de 180 mm (a añadir al precio del horno)**, 1 parrilla de varilla de acero inoxidable, 1 pinzas de carne, 1 pala atizadora para mover el carbón y mesa frontal inox de 29 cm.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones (LCA) 1030x965x830 mm

Número de guías

8

Tiempo de encendido	40 min.
Producción media	90 kg/h
Carga máxima de carbón	4.5 kg
Medida de la parrilla	668 x 535 mm
Capacidad bandejas GN por parrilla	2x GN1/1 [Distinta altura]
	1x GN1/1 + 1x GN2/4
Peso neto	260 Kg
Potencia equivalente	4.5 kW