



HORNO PARA PIZZA

GGR-004-06 **DRAGO**

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

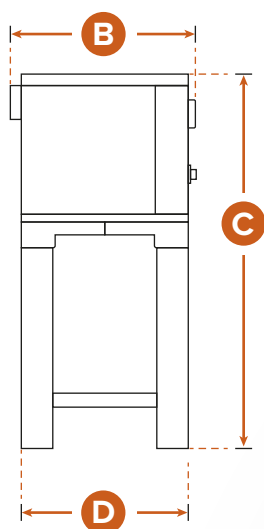
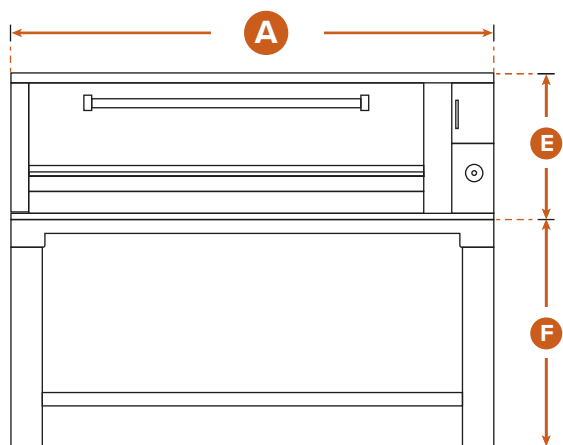
- Horno con capacidad de 3 pizzas de 40 cm de diámetro en cada nivel.
- Equipo de alta eficiencia energética.
- Base de piso cerámico para concentración de temperatura y absorción humedad.
- Incluye Parrilla niquelada intermedia para duplicar capacidad.
- Frente, puertas e interior del horno fabricado en lámina de acero inoxidable
- Estructura sanitaria en acero galvanizado con niveladores
- Panel de fácil acceso a los quemadores para el encendido inicial

DATOS TÉCNICOS

- 4 quemadores de acero inoxidable de alta eficiencia con capacidad de 19 000 Btu /h cada uno.
- Rango de temperatura de 0 °C - 345 °C.
- Termostato de acción inmediata certificado por CSA con un rango de temperatura de 150° a 343° C.
- Válvula de seguridad certificada por CSA que interrumpe al 100 el flujo de gas.
- Peso 159 kg.

ESPECIFICACIONES

Modelo	GGR-004-06
Marca	DRAGO
Material	Acero Inoxidable
Potencia	76,000 Btu/h
Alimentación	Gas LP



DIMENSIONES

Modelo	GGR-004-06
A	174 cm
B	71 cm
C	135 cm
D	60 cm
E	53 cm
F	82 cm

DRAGO

ALIMENTACIÓN

Construido de fábrica para gas LP.

Presión requerida:

- Gas Natural : 5.0" W.C.
- Gas LP : 11.0 W.C.

Para ser utilizado en superficies no combustibles, para su uso en superficies combustibles debe existir un claro de separación de al menos 6" (152 mm) entre el equipo y la superficie combustible.

GARANTÍA

- Un año de garantía en partes y mano de obra.

