



## Horno para Pizza

Marca: Coriat  
MOD: PIZZA-3 MASTER

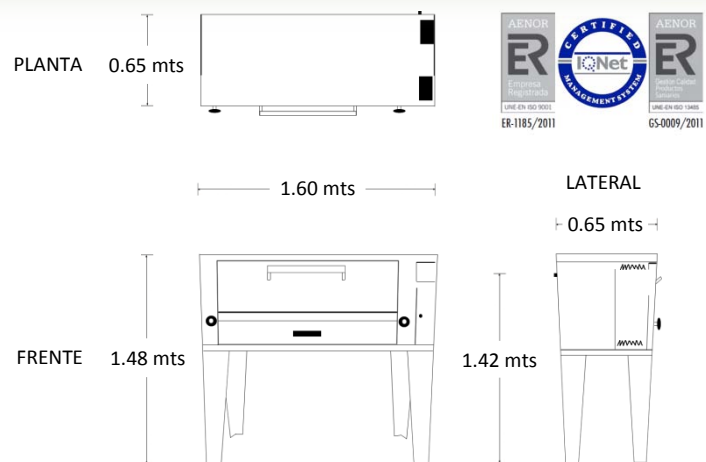
SKU: 5090

## Características

- 1 Compartimiento.
- Piso refractario de alta concentración de temperatura.
- 1 Termostato de 100 a 350 °C.
- 2 Aletas para graduación de calor.
- Fabricada completamente en acero inoxidable tipo 430.
- Patas sanitarias en acero inoxidable.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: [www.porticodemexico.com](http://www.porticodemexico.com)

## Dimensiones



## Especificaciones Técnicas

- Funcionamiento totalmente a gas LP.
- Consumo de Gas por Hora: 1.088m<sup>3</sup> / 25,200 Kcal / 100,000 BTU's.
- 4 Quemadores tipo "U".
- Horno (área útil): Frente: 1.30 / Fondo: 0.48 / Alto: 0.27 mts.
- Capacidad para 3 pizzas de 0.40 mts. de diámetro
- Puerta de horno con bisagra y empaque perimetral para cierre hermético.
- La presión requerida para su óptimo funcionamiento es de 28 cm. (11") columna de agua con regulador de baja presión.
- Recomendamos un tubo de alimentación de ¾" para unidades de consumo inferior a los 250,000 BTU/h.
- Si el consumo es mayor instale tubería de 1".



Pórtico Internacional  
Mexicano, S.A. de C.V.

(55) 5545-66-65  
01-800-800-6600

[www.porticodemexico.com](http://www.porticodemexico.com)  
[ventas@porticodemexico.com](mailto:ventas@porticodemexico.com)

Para el fabricante CORIAT, el mejoramiento de sus productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.

