



## Horno Pizzino

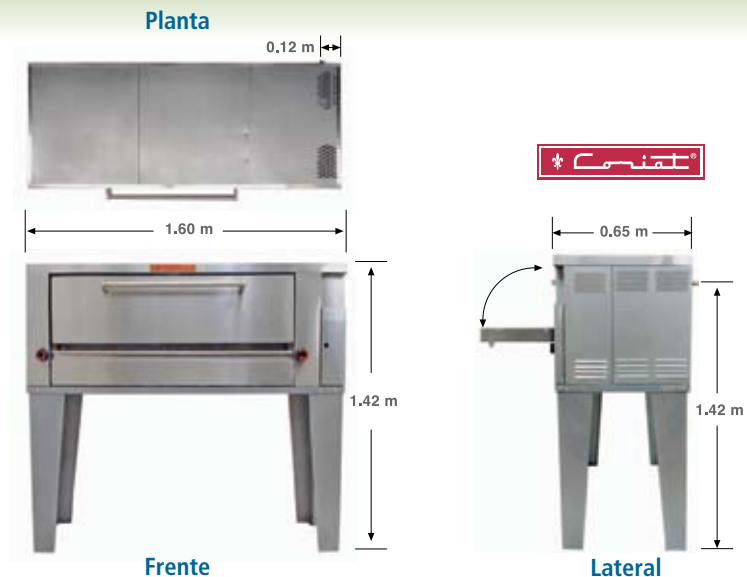
Hornea



## Características

- Capacidad para 3 pizzas de 40 cm. de diametro.
- Termostato de 100° a 350° C.
- Válvula pilostática de seguridad.
- Pisos refractarios.
- 2 aletas para graduación del calor.
- Frente de acero inoxidable.
- Costados, toldo y patas sanitarias esmaltadas.

## Dimensiones



## Especificaciones Técnicas

Modelo	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m3/h
Pizzino	20,160	80,000	1.088



Pórtico Internacional Mexicano, S.A. de C.V.  
Edgar Allan Poe No. 355,  
Col. Polanco Chapultepec  
Deleg. Miguel Hidalgo,  
C.P. 11560, México, D.F.  
01-800-800-6600  
[www.porticodemexico.com](http://www.porticodemexico.com)

Funciona totalmente a gas.

La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.

Recomendamos un tubo de alimentación de Ø 3/4" para unidades con consumo inferior a los 250,000 B.T.U./h.

Si el consumo es mayor, instale tubería de Ø1"

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