

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 651300

HORNO CORIAT® HC-35 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 651300 ✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430 ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓4 PATAS SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.440 m ✓PESO: 90 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 651300

HORNO CORIAT® HC-35 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 651300

✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430

✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m

✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES,

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.440 m

✓PESO: 90 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35 MASTER, A.INOX. TREND, 651380

HORNO CORIAT® HC-35 MASTER, A.INOX. TREND, 651380, ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430, ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO, ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m;; CONSTA DE: ✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.440 m, ✓PESO: 90 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35 MASTER, A.INOX. TREND, 651380

HORNO CORIAT® HC-35 MASTER, A.INOX. TREND, 651380

- ✓ FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430
- ✓ ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓ 1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m
- ✓ MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m
- ✓ 2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓ 1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓ 1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓ 1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓ 4 PATAS SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES,
- ✓ MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.440 m
- ✓ PESO: 90 kg
- ✓ INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35 MASTER, A.ALUM. ECO, 651370

HORNO CORIAT® HC-35 MASTER, A.ALUM. ECO, 651370, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m;; CONSTA DE: ✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.440 m, ✓PESO: 90 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35 MASTER, A.ALUM. ECO, 651370

HORNO CORIAT® HC-35 MASTER, A.ALUM. ECO, 651370

✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO

✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m

✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES,

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.440 m

✓PESO: 90 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35-D MASTER, A.INOX. PREMIUM, 652300

HORNO CORIAT® HC-35-D MASTER, A.INOX. PREMIUM, 652300, ✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430; ✓2 COMPARTIMENTOS CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m C/U; CONSTA DE: ✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DE CADA HORNO, ✓2 TERMOSTATOS IMPORTADOS RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADOS CSA USO COMERCIAL, ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U, ✓2 PUERTAS CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.620 m, ✓PESO: 150 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS.

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35-D MASTER, A.INOX. PREMIUM, 652300

HORNO CORIAT® HC-35-D MASTER, A.INOX. PREMIUM, 652300

✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430

✓2 COMPARTIMENTOS CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m C/U

✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DE CADA HORNO

✓2 TERMOSTATOS IMPORTADOS RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADOS CSA USO COMERCIAL

✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U

✓2 PUERTAS CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.620 m

✓PESO: 150 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35-D MASTER, A.INOX. TREND, 652380

HORNO CORIAT® HC-35-D MASTER, A.INOX. TREND, 652380, ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430, ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO, ✓2 COMPARTIMENTOS CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m C/U; CONSTA DE: ✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DE CADA HORNO, ✓2 TERMOSTATOS IMPORTADOS RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADOS CSA USO COMERCIAL, ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U, ✓2 PUERTAS CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.620 m, ✓PESO: 150 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS.

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35-D MASTER, A.INOX. TREND, 652380

HORNO CORIAT® HC-35-D MASTER, A.INOX. TREND, 652380

✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430

✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO

✓2 COMPARTIMENTOS CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m C/U

✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DE CADA HORNO

✓2 TERMOSTATOS IMPORTADOS RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADOS CSA USO COMERCIAL

✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U

✓2 PUERTAS CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.620 m

✓PESO: 150 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35-D MASTER, A.ALUM. ECO, 652370

HORNO CORIAT® HC-35-D MASTER, A.ALUM. ECO, 652370, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO ✓2 COMPARTIMENTOS CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m C/U; CONSTA DE: ✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DE CADA HORNO, ✓2 TERMOSTATOS IMPORTADOS RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADOS CSA USO COMERCIAL, ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U, ✓2 PUERTAS CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.620 m, ✓PESO: 150 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35-D MASTER, A.ALUM. ECO, 652370

HORNO CORIAT® HC-35-D MASTER, A.ALUM. ECO, 652370

✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO

✓2 COMPARTIMENTOS CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.650 m X 0.500 m C/U

✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DE CADA HORNO

✓2 TERMOSTATOS IMPORTADOS RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADOS CSA USO COMERCIAL

✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U

✓2 PUERTAS CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.740 m, ALTO: 1.620 m

✓PESO: 150 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35-C MASTER, A.INOX. PREMIUM, 654300

HORNO CORIAT® HC-35-C MASTER, A.INOX. PREMIUM, 654300 ✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430 ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.500 m X 0.300 m ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.540 m, FONDO: 0.400 m, ALTO: 0.560 m ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓LUZ INTERIOR ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.970 m, FONDO: 0.840 m, ALTO: 1.667 m ✓PESO: 80 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35-C MASTER, A.INOX. PREMIUM, 654300

HORNO CORIAT® HC-35-C MASTER, A.INOX. PREMIUM, 654300

- ✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430
- ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.500 m X 0.300 m
- ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.540 m, FONDO: 0.400 m, ALTO: 0.560 m
- ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C
- ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP
- ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U
- ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓LUZ INTERIOR
- ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES,
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.970 m, FONDO: 0.840 m, ALTO: 1.667 m
- ✓PESO: 80 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35-C MASTER, A.INOX. TREND, 654380

HORNO CORIAT® HC-35-C MASTER, A.INOX. TREND, 654380 ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430 ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.500 m X 0.300 m ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.540 m, FONDO: 0.400 m, ALTO: 0.560 m ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓LUZ INTERIOR ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.970 m, FONDO: 0.840 m, ALTO: 1.667 m ✓PESO: 80 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35-C MASTER, A.INOX. TREND, 654380

HORNO CORIAT® HC-35-C MASTER, A.INOX. TREND, 654380

- ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430
- ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.500 m X 0.300 m
- ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.540 m, FONDO: 0.400 m, ALTO: 0.560 m
- ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C
- ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP
- ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U
- ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓LUZ INTERIOR
- ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES,
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.970 m, FONDO: 0.840 m, ALTO: 1.667 m
- ✓PESO: 80 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35-C MASTER, A.ALUM. ECO, 654370

HORNO CORIAT® HC-35-C MASTER, A.ALUM. ECO, 654370 ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.500 m X 0.300 m ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.540 m, FONDO: 0.400 m, ALTO: 0.560 m ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓LUZ INTERIOR ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.970 m, FONDO: 0.840 m, ALTO: 1.667 m ✓PESO: 80 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35-C MASTER, A.ALUM. ECO, 654370

HORNO CORIAT® HC-35-C MASTER, A.ALUM. ECO, 654370

- ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.500 m X 0.300 m
- ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.540 m, FONDO: 0.400 m, ALTO: 0.560 m
- ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C
- ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP
- ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr C/U
- ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓LUZ INTERIOR
- ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES,
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.970 m, FONDO: 0.840 m, ALTO: 1.667 m
- ✓PESO: 80 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35-C-XL MASTER, A.INOX. PREMIUM, 654700

HORNO CORIAT® HC-35-C-XL MASTER, A.INOX. PREMIUM, 654700 ✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430 ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.655 m X 0.516 m ✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.665 m, FONDO: 0.550 m, ALTO: 0.560 m ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓LUZ INTERIOR ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.100 m, FONDO: 0.990 m, ALTO: 1.667 m ✓PESO: 110 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35-C-XL MASTER, A.INOX. PREMIUM, 654700

HORNO CORIAT® HC-35-C-XL MASTER, A.INOX. PREMIUM, 654700

- ✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430
- ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.655 m X 0.516 m
- ✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.665 m, FONDO: 0.550 m, ALTO: 0.560 m
- ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C
- ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP
- ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U
- ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓LUZ INTERIOR
- ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES,
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.100 m, FONDO: 0.990 m, ALTO: 1.667 m
- ✓PESO: 110 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35-C-XL MASTER, A.INOX. TREND, 654780

HORNO CORIAT® HC-35-C-XL MASTER, A.INOX. TREND, 654780 ✓FRENTE Y COSTADOS EN A.INOX. TIPO 430 ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.655 m X 0.516 m ✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.665 m, FONDO: 0.550 m, ALTO: 0.560 m ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓LUZ INTERIOR ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.100 m, FONDO: 0.990 m, ALTO: 1.667 m ✓PESO: 110 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35-C-XL MASTER, A.INOX. TREND, 654780

HORNO CORIAT® HC-35-C-XL MASTER, A.INOX. TREND, 654780

- ✓FRENTE Y COSTADOS EN A.INOX. TIPO 430
- ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.655 m X 0.516 m
- ✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.665 m, FONDO: 0.550 m, ALTO: 0.560 m
- ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C
- ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP
- ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U
- ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓LUZ INTERIOR
- ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES,
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.100 m, FONDO: 0.990 m, ALTO: 1.667 m
- ✓PESO: 110 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO HC-35-C-XL MASTER, A.ALUM. ECO, 654770

HORNO CORIAT® HC-35-C-XL MASTER, A.ALUM. ECO, 654770 ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.655 m X 0.516 m ✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.665 m, FONDO: 0.550 m, ALTO: 0.560 m ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓LUZ INTERIOR ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.100 m, FONDO: 0.990 m, ALTO: 1.667 m ✓PESO: 110 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO HC-35-C-XL MASTER, A.ALUM. ECO, 654770

HORNO CORIAT® HC-35-C-XL MASTER, A.ALUM. ECO, 654770

- ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS DE 0.655 m X 0.516 m
- ✓MEDIDA INTERIOR HORNO: FRENTE: 0.665 m, FONDO: 0.550 m, ALTO: 0.560 m
- ✓5 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA IMPORTADO CON UN RANGO DE 100 A 300°C
- ✓TURBINA INTERIOR PROPULSADA POR UN MOTOR DE 1/2 HP
- ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U
- ✓PUERTA CON VENTANA CRISTAL Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓LUZ INTERIOR
- ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES,
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.100 m, FONDO: 0.990 m, ALTO: 1.667 m
- ✓PESO: 110 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 653100

HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 653100 ✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430 ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 4 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.820 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m, ✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr C/U ✓ 4 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m, ✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓ESTRUCTURA SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.350 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m ✓PESO: 230 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 653100

HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 653100

✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430

✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 4 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø

✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.820 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m,

✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C

✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr C/U

✓ 4 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m,

✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓ESTRUCTURA SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.350 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m

✓PESO: 230 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A.INOX. TREND, 653180

HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A.INOX. TREND, 653180 ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430 ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 4 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.820 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m, ✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr C/U ✓ 4 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m, ✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓ESTRUCTURA SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.350 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m ✓PESO: 230 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A.INOX. TREND, 653180

HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A.INOX. TREND, 653180

✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430

✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO

✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 4 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø

✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.820 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m,

✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C

✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr C/U

✓ 4 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m,

✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓ESTRUCTURA SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.350 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m

✓PESO: 230 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A. ALUMINIZADO ECO, 653170

HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 653170 ✓FABRICADO TOTALMENTE EN A. ALUMINIZADO ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 4 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.820 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m, ✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C ✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr C/U ✓ 4 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m, ✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓ESTRUCTURA SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.350 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m ✓PESO: 230 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 653170

HORNO CORIAT® PIZZA-4 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 653170

✓FABRICADO TOTALMENTE EN A. ALUMINIZADO

✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 4 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø

✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.820 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m,

✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C

✓2 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr C/U

✓ 4 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m,

✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓ESTRUCTURA SANITARIAS EN A.INOX. CON NIVELADORES

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.350 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m

✓PESO: 230 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 653200

HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 653200 ✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430 ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 6 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 1.410 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m ✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C ✓3 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U ✓6 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m ✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN A.INOX. CON NIVELADORES ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.700 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m ✓PESO: 320 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 653200

HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.INOX. PREMIUM, 653200

✓FABRICADO TOTALMENTE EN A.INOX. TIPO 430

✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 6 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø

✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 1.410 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m

✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C

✓3 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U

✓6 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m

✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓ESTRUCTURA SANITARIA EN A.INOX. CON NIVELADORES

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.700 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m

✓PESO: 320 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.INOX. TREND, 653280

HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.INOX. TREND, 653280 ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430 ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 6 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 1.410 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m ✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C ✓3 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U ✓6 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m ✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN A.INOX. CON NIVELADORES ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.700 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m ✓PESO: 320 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.INOX. TREND, 653280

HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.INOX. TREND, 653280

- ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430
- ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 6 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø
- ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 1.410 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m
- ✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C
- ✓3 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U
- ✓6 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m
- ✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN A.INOX. CON NIVELADORES
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.700 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m
- ✓PESO: 320 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.ALUM. ECO, 653270

HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.ALUM. ECO, 653270 ✓FABRICADO TOTALMENTE EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO ✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 6 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø ✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 1.410 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m ✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C ✓3 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U ✓6 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m ✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO ✓ESTRUCTURA SANITARIA EN A.INOX. CON NIVELADORES ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.700 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m ✓PESO: 320 kg ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.ALUM. ECO, 653270

HORNO CORIAT® PIZZA-6 MASTER, A.ALUM. ECO, 653270

✓FABRICADO TOTALMENTE EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO

✓1 COMPARTIMENTO CON CAPACIDAD PARA 6 PIZZAS DE 0.400 m DE Ø

✓MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 1.410 m, FONDO: 0.890 m, ALTO: 0.220 m

✓1 TERMOSTATO DIGITAL IMPORTADO, RANGO DE 100 A 350°C

✓3 QUEMADORES TUBULARES EN A.INOX. DE 40,000 BTU/hr C/U

✓6 PISOS CERÁMICOS DE ALTA CONCENTRACIÓN DE TEMPERATURA, MEDIDAS: FRENTE: 0.4064 m, FONDO: 0.4064 m, ESPESOR: 0.0254 m

✓1 PUERTA SÓLIDA CON EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓ESTRUCTURA SANITARIA EN A.INOX. CON NIVELADORES

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.700 m, FONDO: 1.220 m, ALTO: 1.400 m

✓PESO: 320 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS