



Mejores ideas para cocinar®

HORNOS PIZZA-6 MASTER

¡LOS MEJORES Y MÁS PRODUCTIVOS DEL MERCADO!



¡Checa tu Catálogo en Línea!
www.servinox.com.mx



Distribuidor Master Autorizado

¡Ganancias en menos de 30 minutos!

Los Hornos PIZZA y PIZZINO a gas de Coriat, producen hasta 6 pizzas de 40 cm de diámetro cada 5 minutos.



Pisos refractarios y aletas laterales para graduación del calor.

Modernos y eficientes quemadores con poder calorífico de 25,000 B.T.U./h c/u.



Le enseñamos a aprovechar al máximo su equipo.

Termostato importado de 100° a 300 °C certificado CGA uso industrial, con válvula pilostática de seguridad integrada.



Fabricados en acero inoxidable para mayor productividad. Puerta con cierre hermético para evitar fugas de calor.

Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100

Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209 ventas@servinox.com.mx



VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

VERSIÓN A.INOX.TREND

- Frente y costados en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

VERSIÓN A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

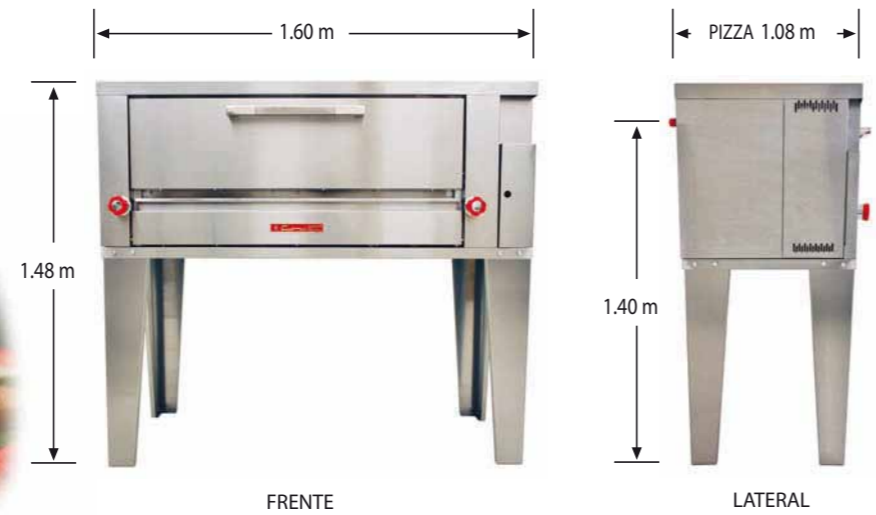
CARACTERÍSTICAS

- 1 compartimento con capacidad para 6 pizzas de 0.360 m de Ø.
- Medida interior: frente: 1.220 m, fondo: 0.970 m, alto: 0.250 m.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 350 °C.
- 4 quemadores tubulares en acero inoxidable de 40,000 B.T.U/hr cada uno.
- 3 pisos refractarios de alta concentración de temperatura, medidas: frente: 0.335 m, fondo: 0.800 m, espesor: 0.026 m.
- 1 puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas sanitarias en acero inoxidable con niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.600 m, fondo: 1.09 m, alto: 1.420 m.
- Peso: 320 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



Distribuidor Master Autorizado

DIMENSIONES



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

* El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Cap.	Peso	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h
PIZZA	6 pizzas	320 kg	30,240	120,000	1.088 (Gas L.P.)



Mejores ideas para cocinar
www.servinox.com.mx

Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
 Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209 ventas@servinox.com.mx