



Ver producto y PDF
<https://webb.mx/hn65-delta>

Horno napolitano empotrable

HN-65

Especificaciones técnicas

- Horno tipo napolitano con funcionamiento mixto: leña y gas.
- Control Minisit para ajuste de temperatura.
- 5 capas de aislamiento térmico.
- Base de piedra con material refractario grado alimenticio.
- Capacidad operativa estimada: 40 pizzas por hora.
- Rendimiento aproximado: 1 pizza de 35 cm cada 90 segundos.
- Potencia térmica: 60,000 BTU/Hr (dos quemadores de 30,000 BTU/Hr c/u).
- Temperatura de trabajo: 350°C constantes en la base del horno.

Dimensiones

- Medidas exteriores: 0.90 m (frente) x 0.85 m (fondo) x 0.60 m (alto).
- Peso: 450 kg sin empaque.
- Diámetro interior: 65 cm.

Accesorios

- Base de piedra refractaria incluida.
- Sistema de control de temperatura Minisit.

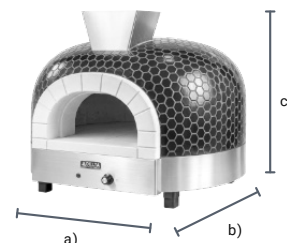
Beneficios

- Alta productividad para operación comercial.
- Cocción uniforme gracias al aislamiento multicapa.
- Versatilidad por su doble sistema de combustión.
- Materiales de grado alimenticio que garantizan higiene y durabilidad.



Dimensiones

a) Frente: 90 cm
b) Fondo: 85 cm
c) Alto: 60 cm
Diámetro interior: 65 cm.
Peso: 450 kg sin empaque.



Diferencias contra la competencia

- Mayor estabilidad térmica por su aislamiento en 5 capas.
- Capacidad de producción superior (hasta 40 pizzas/hora).
- Combustión dual optimizada para operación continua.