

PATAGONICA 9000 C/HORNO



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Con pulmón para doble combustión, bajo consumo y alto rendimiento. Espesor de chapa de 4mm. Incluye 2 derivadores de calor de 6", con doble cámara, calor por irradiación y convección. Regulador de entrada de oxígeno (Encendido rápido). Los hornos a Leña siempre se destacaron por su sabor tradicional en las comidas, el calor es envolvente y seco, cambiando notablemente el sabor y aroma de las harinas como tortas, pan o pizza entre otros, carnes y/o vegetales.