

ABCO

Amplias soluciones para tu cocina

CATÁLOGO HORNOS PARA PIZZA



Hornos para pizza



Horno para Pizza de banda

Marca: XLT **| Modelo:** 1620

XLT ha aprovechado décadas de experiencia en diseño y fabricación de hornos de impacto para ayudar a dar forma a la próxima generación de tecnología de horneado controlado y eficiente. El resultado es un horneado de calidad cada vez, a un costo operativo reducido.

El horno XLT Countertop puede apilar hasta tres unidades de altura, lo que permite configurarlo en función de las necesidades de su negocio.

- Características
- Tamaño del equipo: Ancho 16 pulgadas (406 mm) Largo 20 pulgadas (508 mm)
- Más rápido de limpiar
- Horneado de calidad
- Mejor control del aire
- Menos pérdida final
- Apilable
- Capacidad para hacer 16 pizzas de 14¨ en 5 minutos con 30 segundos



Horno para Pizza de banda

Marca: XLT **| Modelo:** 1832

El XLT 1832 es actualmente el modelo más compacto de XLT hasta la fecha. Es el alojamien to perfecto para cocinas de estilo exprés que funcionan a gran volumen. El 1832 ofrece toda la potencia de cocción de nuestros modelos de hornos más grandes con una fracción del espacio que ocupa.

- Características
- Tamaño del equipo: Ancho 18 pulgadas (45,72 cm) Altura 20 pulgadas (50,8 cm)
- BTU por hora: 140.000
- Más rápido de limpiar
- Horneado de calidad
- Mejor control del aire
- Menos pérdida final
- Apilable
- Capacidad para hacer 26 pizzas de 14¨ en 5 minutos con 30 segundos



Hornos para pizza



Horno para Pizza de banda modelo

Marca: XLT **| Modelo:** 3240

La galardonada línea de hornos H Version proporciona un tiempo de horneado hasta un minuto más rápido. Usando tecnologías patentadas y con patente pendiente, XLT ha reducido la pérdida final, manteniendo el aire caliente donde debe estar, en la cámara de horneado, cocinando su comida.

- Características
- Tamaño del equipo: Ancho 32 pulgadas (813 mm) Largo 40 pulgadas (1016 mm)
- BTU por hora: 125,000
- Más rápido de limpiar
- Horneado de calidad
- Mejor control del aire
- Menos pérdida final
- Apilable
- Capacidad para hacer 65 pizzas de 14¨ en 5 minutos con 30 segundos



Horno para Pizza de banda

Marca: XLT **| Modelo:** 3255

La galardonada línea de hornos H Version proporciona un tiempo de horneado hasta un minuto más rápido.
Usando tecnologías patentadas y con patente pendiente, XLT ha reducido la pérdida final, manteniendo el aire caliente donde debe estar, en la cámara de horneado, cocinando su comida.

- Características
- Tamaño del equipo: Ancho 32 pulgadas (813 mm) Largo 55 pulgadas (1397 mm)
- BTU por hora: 140.000
- Más rápido de limpiar
- Horneado de calidad
- Mejor control del aire
- Menos pérdida final
- Apilable
- Capacidad para hacer 89 pizzas de 14¨ en 5 minutos con 30 segundos



Hornos para pizza



Horno A Gas Comercial De 1 Gaveta

| Modelo: PSR-601

Con nuestro horno de pizza, podrás crear las pizzas más deliciosas y crujientes, gracias a su diseño de última tecnología. El acero inoxidable asegura una distribución uniforme del calor para obtener resultados profesionales en cada hornada

- Características
- Número de gavetas: 1
- Temperatura máxima: 400°C
- Cantidad de pizzas: 6 pizzas x 13 ”
- Tamaño del equipo: 1450x880x540 mm
- Cámara de cocción: 1,000 X 692 X650 mm
- Control de temperatura digital
- Alta eficiencia térmica, horneado rápido y ahorro de energía
- Persianas de ventilación, más fácil de disipar el calor cuando el horno está funcionando
- La bandeja para hornear está hecha de placa de acero aluminizado con un espesor de 1,5mm



Horno A Gas Comercial De 2 Gavetas

| Modelo: PSR-602

Con nuestro horno de pizza, podrás crear las pizzas más deliciosas y crujientes, gracias a su diseño de última tecnología. El acero inoxidable asegura una distribución uniforme del calor para obtener resultados profesionales en cada hornada

- Características
- Número de gavetas: 2
- Temperatura máxima: 400°C
- Cantidad de pizzas: 6+6 pizzas x 13 ”
- Tamaño del equipo: 1450x880x1500 mm
- Control de temperatura digital
- Alta eficiencia térmica, horneado rápido y ahorro de energía
- Persianas de ventilación, más fácil de disipar el calor cuando el horno está funcionando
- La bandeja para hornear está hecha de placa de acero aluminizado con un espesor de 1,5mm



Hornos para pizza



Horno A Gas Comercial con dos bandejas (40 x 60 cms) 2 Gavetas

| Modelo: BSR-40S

Con nuestro horno de pizza, podrás crear las pizzas más deliciosas y crujientes, gracias a su diseño de última tecnología. El acero inoxidable asegura una distribución uniforme del calor para obtener resultados profesionales en cada hornada

- Características
- Número de gavetas: 2
- Temperatura máxima: 400°C
- Cantidad de pizzas: 4+4 pizzas x 12 ”
- Tamaño del equipo: 1330x840x1020 mm
- Cámara de cocción: 860X650X150 mm 8 pizzas de 12¨
- Control de temperatura digital
- Alta eficiencia térmica, horneado rápido y ahorro de energía
- Persianas de ventilación, más fácil de disipar el calor cuando el horno está funcionando
- Las bandejas para hornear están hechas de placa de acero aluminizado con un espesor de 1,5mm



Horno Eléctrico Comercial con dos bandejas (40 x 60 cms) 1 Gaveta

| Modelo: BSD-20A

Con nuestro horno de pizza, podrás crear las pizzas más deliciosas y crujientes, gracias a su diseño de última tecnología. El acero inoxidable asegura una distribución uniforme del calor para obtener resultados profesionales en cada hornada

- Características
- Número de gavetas: 1
- Temperatura máxima: 400°C
- Cantidad de pizzas: 4 pizzas x 12 ”
- Tamaño del equipo: 1300x830x460 mm
- Control de temperatura digital
- Alta eficiencia térmica, horneado rápido y ahorro de energía
- Persianas de ventilación, más fácil de disipar el calor cuando el horno está funcionando
- Las bandejas para hornear están hechas de placa de acero aluminizado con un espesor de 1,5mm


ABCO