



Modelo MET100

El MET 90 combina capacidad y eficiencia, ofreciendo el punto medio ideal entre tamaño y potencia. Diseñado para cocinas profesionales que requieren un horno confiable, adaptable y de alto rendimiento. Fabricado con materiales de alta calidad que garantizan una cocción uniforme y una excelente retención de calor.



Características Técnicas:

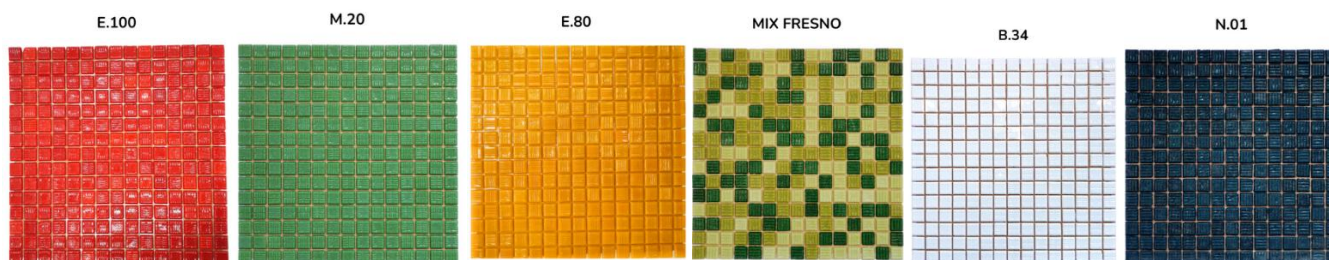
Diámetro: Interno 100cm Externo 145cm Altura 190cm
Capacidad: 4 a 5 pizzas estándar de 30cm.
Temperatura máxima: 450 - 500 °C
Combustible: leña o gas (hibrido)
Tiempo de calentamiento: 120 minutos

Características generales:

Ideal para espacios medianos con alta demanda
Incluyen una base metálica o soporte robusto
Acero Inoxidable o Mármol + Hierro Forjado
Terminaciones premium, colores personalizables
Recuperación Rápida de Temperatura
Eficiencia Energética a Largo Plazo
Controles Avanzados y Precisos

Características adicionales: [\(ver características de personalización\)](#)

Ofrecemos revestimiento en Venecitas (con una amplia gama de colores a elección) o enlucidos tonalizados.



Acabados de la Boca: Terminaciones elegantes y duraderas que pueden ser en Mármol o Acero Inoxidable, a su elección.

Sistema de Combustión y Control de Temperatura

Modelos a Leña: Incluyen un Pirómetro Analógico para una lectura clara de la temperatura de la bóveda. El control de la temperatura se realiza ajustando manualmente la cantidad y tipo de leña y el flujo de aire.

Modelos a Gas: Se entregan equipados con un quemador de gas profesional. El control de la temperatura se gestiona principalmente a través de la regulación del quemador.