Bacalao: 220

Horno de gas para 12 pizzas por cámara



Descripción

Horno de gas modular y combinable para pizzerías y pastelerías, con capacidad para 4 bandejas por cámara, es decir, 12 pizzas por cámara, con fachada de estilo rústico. La cámara de cocción es de chapa de acero aluminizado. La superficie de cocción es refractaria y la puerta tiene apertura contrapesada. La salida de vapores se encuentra en el centro de la cámara. Iluminación interior. Las cámaras son independientes y permiten regular la temperatura electrónicamente. El suministro es de gas con válvulas de seguridad y los quemadores están situados debajo de la superficie de cocción.
El aislamiento térmico está garantizado gracias a la selección de los mejores materiales del mercado.

El precio corresponde al horno con una cámara de cocción; existe la posibilidad de superponer otras cámaras de cocción (VÉANSE LOS ACCESORIOS OPCIONALES).

Dimensiones

Dimensiones exteriores	1600x1420x520 mm
Dimensiones interiores	1230x930x150 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	4
Peso neto	280 kg
Potencia eléctrica	14 kW