Bacalao: 100200050001969

Horno de gas para pizzería con capacidad para 6 pizzas, 1 cámara de 62 × 92 × 15 h cm



Descripción

El horno de gas para pizza es un elemento imprescindible para tu cocina profesional. El horno cuenta con todos los dispositivos que lo convierten en un aparato seguro y sin riesgos. Consulta la tabla que figura en el lateral para realizar cada conexión de acuerdo con la normativa vigente en tu país. El horno de gas es un aliado eficaz y fiable para mejorar tu producción diaria, prestando especial atención al consumo energético y a la seguridad en su uso. Su manejo sencillo e intuitivo permite cocinar simultáneamente 6 pizzas de 30 cm. Placa de cocción de piedra refractaria y aislamiento de lana de roca evaporada.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1255x1035x580 mm
Dimensiones exteriores	1000x1362x560 mm
Dimensiones interiores	620x920x150 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Consumo de gas	1.696 m3/h
Peso con embalaje	138 kg
Peso neto	123 kg
Potencia del gas	21,5 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +450 °C
Tensión	230 V