Bacalao: 100200060001970

Horno de gas para pizzería con capacidad para 9 pizzas, 1 cámara de 92 × 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 borde 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 9 pizzas de 30 cm. Placa de cocción de piedra refractaria y aislamiento de lana de roca evaporada.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1225x1335x580 mm
Dimensiones exteriores	1305x1362x560 mm
Dimensiones interiores	920x920x150 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Consumo de gas	2.129 m3/h
Peso con embalaje	175 kg
Peso neto	156 kg
Potencia del gas	27 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +450 °C
Tensión	230 V