Bacalao: 100200060002210

Horno de gas para pizzería con capacidad para 9 pizzas, 1 cámara de 108 × 108 × 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 35 cm. Superficie de cocción de piedra refractaria y aislamiento de lana de roca evaporada.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1580x1420x610 mm
Dimensiones exteriores	1470x1540x540 mm
Dimensiones interiores	1080x1080x150 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Consumo de gas	3255 m3/h
Peso con embalaje	206 kg
Peso neto	184 kg
Potencia del gas	31 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +450 °C
Tensión	230 V