Bacalao: 100200040002476

Horno de gas para pizzería con capacidad para 4 pizzas, 1 cámara de 72 × 72 × 15 h cm



Descripción

El horno de gas para pizza es un elemento imprescindible para tu cocina profesional. El horno está equipado 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 4 pizzas de 35 cm. Placa de cocción de piedra refractaria y aislamiento de lana de roca evaporada.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1160x1160x600 mm
Dimensiones exteriores	1110x1180x540 mm
Dimensiones interiores	720x720x150 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Consumo de gas	1.954 m3/h
Peso con embalaje	127 kg
Peso neto	113 kg
Potencia del gas	18 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +450 °C
Tensión	230 V