Bacalao: 100200050002474

Horno de gas para pizzería con capacidad para 6 pizzas, 1 cámara de 108 × 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 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 35 cm. Bandeja de cocción de piedra refractaria y aislamiento de lana de roca evaporada.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1540x1150x600 mm
Dimensiones exteriores	1470x1180x540 mm
Dimensiones interiores	1080x720x150 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Consumo de gas	2.725 m3/h
Peso con embalaje	165 kg
Peso neto	150 kg
Potencia del gas	23 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +450 °C
Tensión	230 V