Bacalao: 100200050002475

Horno de gas para pizzería con capacidad para 6 pizzas, 1 cámara de 72 × 108 × 15 h cm



Descripción

El horno de gas para pizza es un elemento imprescindible en 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 hornear simultáneamente 6 pizzas de 35 cm. Placa de cocción de piedra refractaria y aislamiento de lana de roca evaporada.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1190x1430x600 mm
Dimensiones exteriores	1110x1540x540 mm
Dimensiones interiores	720x1080x150 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Consumo de gas	2.725 m3/h
Peso con embalaje	162 kg
Peso neto	145 kg
Potencia del gas	23 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +450 °C
Tensión	230 V