Bacalao: 100200120002477

Horno de gas para pizzería con capacidad para 3 pizzas, 1 cámara de 108 × 41 × 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 equipo 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 es sencillo e intuitivo y permite hornear simultáneamente 3 pizzas de 35 cm. Placa de cocción de piedra refractaria y aislamiento de lana de roca evaporada.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1520x770x600 mm
Dimensiones exteriores	1470x870x540 mm
Dimensiones interiores	1080x410x150 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Consumo de gas	1.659 m3/h
Peso con embalaje	100 kg
Peso neto	89 kg
Potencia del gas	16 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +450 °C
Tensión	230 V