Bacalao: 6272

Horno de gas para pizzería, tipo túnel, profesional y ventilado, de acero inoxidable, con panel de control digital y cámara de 40 × 54 × 10 h cm



Descripción

La línea de hornos de túnel de acero inoxidable se adapta a diversas necesidades de cocción (pan, pizza, verduras, preparaciones gastronómicas). La cinta transportadora garantiza una mayor productividad y, gracias a la puerta de inspección de la cocción, no es necesario supervisar el horno mientras está en funcionamiento. Fácil de limpiar, los tiempos reducidos para alcanzar la temperatura deseada y la cocción por convección permiten, además, un ahorro energético significativo en su versión de gas.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	1425x985x450 mm
Dimensiones interiores	400x540x100 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	140 kg
Potencia del gas	9,75 kW
Temperatura de funcionamiento	+0 +350 °C