Bacalao: 6273

Horno de gas para pizzería, tipo túnel, profesional y ventilado, de acero inoxidable, con panel de control digital y soporte incluido; cámara de 50 × 75 × 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 controlar 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	1860x1190x500 mm
Dimensiones interiores	500x750x100 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	275 kg
Potencia del gas	19,5 kW
Temperatura de funcionamiento	+0 +350 °C