Bacalao: 6274

Horno de gas para pizzería, tipo túnel, profesional y ventilado, fabricado en acero inoxidable, con panel de control digital y soporte incluido; cámara de 65 × 100 × 10 h cm



Descripción

La gama 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 durante su funcionamiento. Fácil de limpiar, los reducidos tiempos para alcanzar la temperatura deseada y la cocción por convección permiten, además, un importante ahorro energético en su versión de gas. Dimensiones exteriores con soporte: 199,05 x 136 x 109 (altura) cm.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	2075x1360x560 mm
Dimensiones interiores	650x1000x100 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	304 kg
Potencia del gas	19,5 kW
Temperatura de funcionamiento	+0 +350 °C