

HORNO DE PIZZA A GAS CAPACIDAD DESDE 4 PIZZAS MODELOS XL

2.918,30€ - 4.312,00€ Rango de precios: desde 2.918,30€ hasta 4.312,00€ + IVA



Fig. A



Fig. B



Horno de pizza a gas de gran producción ideal para las cocinas más exigentes que requieran de un horno con excelentes prestaciones.

Selecciona el modelo para ver la foto y obtener más detalles sobre características, dimensiones y funcionalidades.

HORNO DE PIZZA A GAS CAPACIDAD DESDE 4 PIZZAS - VARIOS MODELOS:

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)
	ancho	fondo	alto				
G 4 XL	720	720	150	4	113	18	15500
G 6 XL	720	1080	150	6	145	23	19800
G 9 XL	1080	1080	150	9	184	31	26700

Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0º/450ºC.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predisposición para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

SKU: G 4 XL | G 6 XL | G 9 XL

Categories: Hornos de Pizza