

## HORNO PIZZA A GAS CAPACIDAD DESDE 4 PIZZAS MODELOS G

**2.585,10€ - 4.407,20€**Rango de precios: desde 2.585,10€ hasta  
4.407,20€ + IVA



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

## HORNO PIZZA ELÉCTRICO CAPACIDAD DESDE 4 PIZZAS MODELOS START:

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS (Kg/h)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm
G4	1	4	300	11954	1,087	230	620x620x155	1000x840x470
G6	1	6	300	15480	1,408	230	620x920x155	1000x1140x470
G9	1	9	300	21070	1,917	230	920x920x155	1300x1140x470
G4/72	1	4	360	14617	1,321	230	720x720x155	1095x940x470
G6/72	1	6	360	19346	1,748	230	720x1080x155	1095x1300x470
G6/108	1	6	360	19346	1,748	230	1080x720x155	1455x940x470
G9/108	1	9	360	25795	2,331	230	1080x1080x155	1455x1300x470

### Características Técnicas:

- Nuestros hornos de gas permiten una excelente cocción, comparable al horno de leña.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzeria.
- Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada.
- La forma particular de los deflectores laterales dentro de la cámara de cocción, hecha enteramente de acero inoxidable, permite llevar el calor hacia la parte superior del techo para luego reflejarlo en el área de cocción.
- Regulación de la temperatura con termostato digital.
- Todos nuestros hornos son certificados anualmente y pasan pruebas de control estrictas.
- Temperatura máxima de 500°C.
- Panel de mandos electromecánico externo en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Predispuestos a gas butano-propano. Se suministran inyectores para cambios a gas natural.

**SKU:** G4 | G6 | G9 | G4/72 | G6/72 | G6/108 | G9/108

**Categories:** Hornos de Pizza