



## HORNOS DE PIZZA

### SERIE PIZZA GAS - 6D30

#### COCCIÓN DE ALTO NIVEL

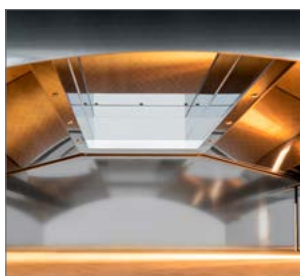
Los hornos de pizza a gas garantizan una cocción uniforme gracias a la distribución homogénea del calor dentro de la cámara. La eficacia de los quemadores, el aislamiento térmico y los sistemas de control de la temperatura hacen que el horno sea muy eficiente, minimizando el consumo de gas. Los hornos a gas ofrecen una gran calidad de construcción para trabajar durante mucho tiempo con la máxima eficiencia.

- Fabricados en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- Simple e intuitivo.
- Diseño compacto.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna.
- Posibilidad de instalar en columna.



540  
1000  
1360

PIZZA GAS 6D30



GAS



	PIZZA GAS 6D30
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	1.000 x 1.360 x 540 mm
<b>Dimensiones int. (LxPxH)</b>	610 x 900 x 150 mm
<b>Temperatura</b>	0 - 450 °C
<b>Nº pisos</b>	1
<b>Alimentación</b>	230V-1P+N+T
<b>Potencia</b>	21,5 Kw
<b>Consumo de gas</b>	1.696 (G30/31) Kg/h -2.275 (G20) m³/h
<b>Mesa/Altura</b>	Consultar
<b>Kit Superposición</b>	Consultar