



HORNOS DE PIZZA

SERIE PIZZA GAS - 9D30

COCCIÓN DE ALTO NIVEL

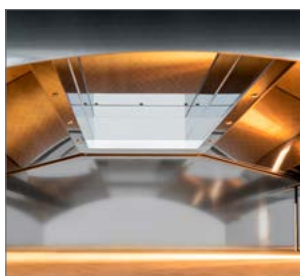
Los hornos de pizza a gas garantizan una cocción uniforme gracias a la distribución homogénea del calor dentro de la cámara. La eficacia de los quemadores, el aislamiento térmico y los sistemas de control de la temperatura hacen que el horno sea muy eficiente, minimizando el consumo de gas. Los hornos 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
1300
1360

PIZZA GAS 9D30



 GAS

	PIZZA GAS 9D30
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.300 x 1.360 x 540 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	910 x 900 x 100 mm
Temperatura	0 - 450 °C
Nº pisos	1
Alimentación	230V-1P+N+T
Potencia	27 Kw
Consumo de gas	2.129 (G30/31) Kg/h - 2.852 (G20) m³/h
Mesa/Altura	Consultar
Kit Superposición	Consultar