

HORNOS PIZZA A GAS G6

DATOS TÉCNICOS

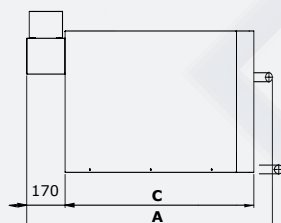
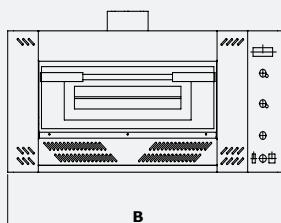
Temperatura de funcionamiento ° C	0 - 450
Fuente de alimentación (voltios)	230
Potencia KW BTU / hora Kcal / h	21,5 73000 18500
Consumo de gas (Kg / h m3 / h m3 / h)	1,696 (G30/31) 2,275 (G20) 2,275 (G25)
Dimensiones externas (cm L x W x H)	100 x 136 x 54
Dimensiones internas (cm L x W x H)	61 x 90 x 15
Dimensiones del embalaje (cm L x W x H)	104 x 125 x 60
Peso neto / kg	123
Peso bruto (kg)	138
Alto cámara	mm 150
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm 6 / Ø 300
Cantidad y disposición pizzas	Nº  30

Mesa soporte modelo

SG 6

Ancho	mm	1.000
Fondo	mm	120,5
Alto	mm	960
Peso	Kg.	36

Nota: Superposición máxima de hornos : 2 niveles.



	A	B	C
G6	1360	1000	1190



HORNOS PIZZA A GAS: FIABILIDAD ITALIANA PARA LA COCINA DEL PROFESIONAL

El Horno a Gas para Pizza es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Disponibles en 3 formatos distintos que permiten un gran rendimiento y productividad, prestando gran atención a la seguridad y al consumo energético. Horno fiable, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

- Frontal y puerta de acero inoxidable resto estructura en chapa pintado.
- Equipado de puerta con cristal.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Equipado con doble quemador. (inferior / superior)
- Panel control simple e intuitivo, de fácil uso
- Dispone de un mando del quemador de techo y un mando del quemador de solera, para un control preciso e independiente de los quemadores.
- Dispone de un control electrónico de la temperatura.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, chimenea, etc.



Mesa soporte.



Salida de humos.



Kit acoplamiento hornos.