

GAS PIZZAOFEN FGI4

SKU: FGI4



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>13,9 kW</u>
Stromversorgung	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Betriebstemperatur	<u>50÷450°C</u>
Zeitschaltuhr	<u>Digitale</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>11.954 kcal/h 47.437 BTU/h</u>
Methan	<u>G20 = 1,470 m³/h G25 = 1,710 m³/h</u>
FLÜSSIGGAS	<u>G30/G31 = 1,087 Kg/h</u>
Brenneranzahl	<u>4</u>
Abmessungen der Garkammer	<u>620 x 620 x 155(h) mm</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>1000 x 840 x 470(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>115</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>131</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>1090 x 1040 x 640(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0,73</u>

Professionelle Gasbacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
 Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung
 durch Steinwollebeschichtung - Türen mit Pyrex-Schauglas - piezoelektrische
 Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Set - Innenbeleuchtung -
 digitaler Thermostat - 3/4 "G-Gasanschluss.
 Zubehör: winddichte Verbindung zur Verbesserung der Verbrennung -
 Stapelverbindung für 2 Öfen.

