

GAS PIZZAOFEN FG16

SKU: FG16



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>18</u>
Stromversorgung	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Betriebstemperatur	<u>50÷450°C</u>
Zeitschaltuhr	<u>Digitale</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>15.480 kcal/h 61.429 BTU/h</u>
Methan	<u>G20 = 1,904 m³/h G25 = 2,215 m³/h</u>
FLÜSSIGGAS	<u>G30/G31 = 1,408 Kg/h</u>
Brenneranzahl	<u>4</u>
Abmessungen der Garkammer	<u>620 x 920 x 155(h) mm</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>1000 x 1140 x 470(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>146</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>163</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>1070 x 1340 x 640(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m³)	<u>0,92</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.

