

HORNO A GAS PARA PIZZA FGI6

SKU: FGI6



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>18</u>
Alimentación	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Temperatura de trabajo	<u>50÷450°C</u>
Temporizador	<u>Digitale</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>15.480 kcal/h 61.429 BTU/h</u>
Metano	<u>G20 = 1,904 m³/h G25 = 2,215 m³/h</u>
GPL	<u>G30/G31 = 1,408 Kg/h</u>
Quemadores	<u>4</u>
Medidas de la cámara de cocción	<u>620 x 920 x 155(h) mm</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>1000 x 1140 x 470(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>146</u>
Peso bruto (Kg)	<u>163</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>1070 x 1340 x 640(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0,92</u>

Hornos profesionales a gas para hornear pizza, focaccia, etc.
 Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria
 - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - encendido piezoeléctrico - aprovisionamiento de gas natural, provisto con juego de GLP - iluminación interior - termostato digital - conexión de gas 3/4 "G".
 Accesorios: conexión cortaviento para mejorar la combustión - superposición para 2 hornos.

