

FOUR À PIZZA À GAZ FGI6

SKU: FGI6



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>18</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Température de service	<u>50÷450°C</u>
Minuterie	<u>Digitale</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>15.480 kcal/h 61.429 BTU/h</u>
Méthane	<u>G20 = 1,904 m³/h G25 = 2,215 m³/h</u>
GPL	<u>G30/G31 = 1,408 Kg/h</u>
Brûleurs	<u>4</u>
Dimensions de la chambre de cuisson	<u>620 x 920 x 155(h) mm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>1000 x 1140 x 470(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>146</u>
Poids brut (Kg)	<u>163</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>1070 x 1340 x 640(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0,92</u>

Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
 Revêtement frontal en acier Inox - surface de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage piézoélectrique - alimentation gaz naturel, fournie avec kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique - raccordement gaz 3/4" G.
 Accessoires: raccord coupe-vent pour améliorer la combustion - raccord à

superposition pour 2 fours.

