

Horno Pizzero a Gas ECO GAS - EGB / I



Descripción

Horno a gas modular para pizzerías, pastelerías y panaderías, con cámara de cocción en chapa de acero aluminizado. Piso de cocción refractario. Puertas contrabalanceadas. Salida de vapor.



imagen referencial

Especificaciones Técnicas

2 cámaras de cocción en acero aluminizado con base refractaria de alto rendimiento.
 Quemadores atmosféricos ubicados debajo de la base refractaria.
 Alimentación a gas con válvulas de seguridad.
 Panel de control digital.
 Aislamiento térmico.
 Puerta con ventana de vidrio templado.
 Puertas frontales contrabalanceadas.
 Lámparas halógenas de alta resistencia y capacidad lumínica.
 Módulo de campana integrado.
 Atril portabandejas con ruedas.

PAIS DE ORIGEN	ITALIA
T° MAXIMA	450°C
CAPACIDAD	6 pizzas Ø 30 cm
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
ALIMENTACION ELECTRICA	220V/50Hz
CONSUMO ELECTRICO	0,025 Kw
POTENCIA TERMICA	16,300 Kcal
DIMENSIONES	960 x 1235 x 1845 mm
PESO	375 Kg