

HORNO DE PIZZA A GAS, 1 CÁMARA 1050X1050X150 MM G9

Ref: 1040.775.003

Magnus



Pueden superponerse hasta dos cámaras del mismo modelo (ver opcionales).

El horno de gas es el que, por su propia concepción, puede sustituir el horno de leña con ventajas como la sencillez de uso y la limpieza.

Dentro de la cámara de chapa aluminizada, la especial forma de los deflectores de acero permite conducir el calor hacia el techo perforado de la cámara y así, por irradiación, hacia la pizza.

Especificar el tipo de gas: metano o GPL.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones (LCA) 1480x1400x470 mm

Dimensiones de la cámara (LCA) 1050x1050x150 mm

Potencia total 29 kW

Potencia absorbida 24934 kcal/h

Consumo gas (líquido) 2.29 m3/h

Consumo gas (natural) 3.07 m3/h

Capacidad pizzas (Ø 34 cm) 9 un.

Temperatura 450 °C

Peso 196 kg

Dimensiones del embalaje 1250x1300x1000 mm

Peso bruto 150 kg