

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



Horno Pizzero Italiano a Gas para 4 Pizzas

SKU : HP403GXT

Horno a gas, permite una excelente cocción, con sistema de cocción a la piedra.
Diseñado para 4 pizzas de 30 cm de diametro c/u.
Producción aproximada : hasta 80 pizzas por hora.
Permite hornear otros alimentos.
Platea Refractaria asegura cocción perfecta.
Mantiene temperatura largo tiempo, hasta con horno apagado.
Comparable al horno a leña.
Deflectores especiales para dirigir el calor eficientemente.
Construcción integra en acero inoxidable.
Regulación de intensidad de llama del cielo de la cámara.
Temperatura controlada por termoregulador.
Termómetro indicador de temperatura de la cámara.
Iluminación interior y excelente aislación de alta densidad.

Medidas externas: 1000 x 840 x 470mm
Medidas internas: 620 x 620 140mm
Temperatura hasta 500°C
Se pueden montar hasta 2 hornos, con separación.

Consumo

Potencia: 11.954Kcal / 47.816BTU / 13,9Kw
Peso: 115Kg
*Certificación SEC (en proceso)
*Fabricación Italiana con marcación CE.



Calidad Inoxidable

CERTIFICACIONES:

