



HORNOS

PIZZA GAS XL 4

El Horno a Gas es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Disponible en varios modelos que permiten la máxima adaptabilidad a las necesidades de su cocina.

Un instrumento seguro y libre de riesgos, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

El Horno a Gas es un aliado fiable y de gran rendimiento para mejorar la producción diaria, prestando gran atención al consumo energético y a la seguridad de uso.

- Uso simple e intuitivo
- Cuece simultáneamente 4 pizzas de 35Ø
- Seguro y libre de riesgos
- Plano de cocción de piedra refractaria
- Aislamiento en lana de roca evaporada



PIZZA GAS XL 4



PIZZA GAS XL 4

DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1110x1180x540 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	720x720x150 mm
TEMPERATURA	0 - 450 °C
Nº PISOS	1
ALIMENTACIÓN	230 V
POTENCIA	18 Kw
CONSUMO GAS	1.432 Kg/h (G 30/31)
	1.954 m ³ /h (G 20)
	2.491 m ³ /h (G 25)

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.