



HORNOS

PIZZA GAS XL 6 // PIZZA GAS XL 6 L

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 6 pizzas de 35Ø
- Seguro y libre de riesgos
- Plano de cocción de piedra refractaria
- Aislamiento en lana de roca evaporada



PIZZA GAS XL 6

560
1000
1362



PIZZA GAS XL 6L

560
1110
1540



	PIZZA GAS XL 6	PIZZA GAS XL 6L
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1000x1362x560 mm	1110x1540x560 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	620x920x150 mm	720x1080x150 mm
TEMPERATURA	0-450 °C	0 - 450 °C
Nº PISOS	1	1
ALIMENTACIÓN	230 V	230 V
POTENCIA	21,5 Kw	23 Kw
CONSUMO GAS	1.696 Kg/h (G 30/31) 2.275 m³/h (G 20) 2.275 m³/h (G 25)	1.933 Kg/h (G 30/31) 2.725 m³/h (G 20) 3.149 m³/h (G 25)

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

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