



HORNOS

PIZZA GAS XL 9 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 9 pizzas de 35Ø
- Seguro y libre de riesgos
- Plano de cocción de piedra refractaria
- Aislamiento en lana de roca evaporada



PIZZA GAS XL 9L



PIZZA GAS XL 9L

DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1470x1540x540 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	1080x1080x150 mm
TEMPERATURA	0 - 450 °C
Nº PISOS	1
ALIMENTACIÓN	230 V
POTENCIA	31 Kw
CONSUMO GAS	2.532 Kg/h (G 30/31) 3.255 m³/h (G 20) 4.136 m³/h (G 25)

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

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