



Horno para pizza a gas PIZZA GROUP FLAME 9 con capacidad 9 pizzas 340 mm, 4 de 450mm o 4 alargadas de 600x400. Ideal pizzerias, restaurantes, y cualquier establecimiento hostelero donde la pizza sea un referente.

Pizza group, es un fabricante italiano con muy buen producto, stock minimos siempre disponible entrega inmediata.

Catálogo de hornos para pizza

Horno para pizza a gas PIZZA GROUP FLAME 6 con capacidad 9 pizzas 340 mm, 4 de 450mm o 4 alargadas de 600x400. Ideal pizzerias, restaurantes, y cualquier establecimiento hostelero donde la pizza sea un referente.

- Cámara de cocción de 2 mm de espesor
- Quemador atmosférico multiramificado colocado bajo los ladrillos refractarios para garantizar una perfecta cocción
- Deflectores de acero conducen el calor hacia el techo
- Orificios laterales y del fondo de la cámara, garantizan una perfecta afluencia de aire con equilibrio entre techo y suelo para una homogeneidad de temperatura
- Temperatura ideal de cocción 380 °C
- Control analógico con termostato digital
- Encendido eléctrico automático (requiere toma eléctrica 1 x 230 V)
- Pueden superponerse 2 unidades (Kit opcional)

- Temperatura trabajo (°C): 420 máx
- Consumo Kg/h liq: 2.12
- Consumo m3/h nat: 2.85
- Potencia gas (Kw): 29.00
- Potencia eléctrica (Kw): 0,10

HORNO PARA PIZZA A GAS PIZZA GROUP FLAME 9



- Dimensiones cámara (mm): 1050 x 1050 x 150
- Dimensiones exteriores (mm): 1480 x 1400 x 470
- Peso neto (Kg): 196

Mirar tabla de características técnicas adjuntas en IMAGENES del producto

Pizza group, es un fabricante italiano con muy buen producto, stock minimos siempre disponible entrega inmediata.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1480mmx1400mmx470mm
medidas exteriores