



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



HORNO DE PIZZA A GAS 12" GASTROMAQ

CODIGO: 6793

- Configuración de potencia con control continuo
- Quemador de acero inoxidable en forma de T, duradero
- Equipado con dispositivo de termopar (FFD)
- Encendido piezoeléctrico
- Área de cocción: 12" (30.5 x 30.5 cm)
- Patas plegables
- Con algodón aislante térmico
- Cámara del horno de acero inoxidable SUS430, carcasa de acero con recubrimiento en polvo, tapa del marco de aluminio fundido
- Compatible con cilindros de gas de 210 g hasta 15 kg
- Incluye: 1 piedra para pizza de 12" (cordierita)
- Temperatura máxima de hasta 500 °C
- Accesorios incluidos: pala redonda de 10" + cortador de rodillo para pizza

Categorías: [Hornos](#)

- Configuración de potencia con control continuo
- Quemador de acero inoxidable en forma de T, duradero
- Equipado con dispositivo de termopar (FFD)
- Encendido piezoeléctrico

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



- Área de cocción: 12" (30.5 x 30.5 cm)
- Patas plegables
- Con algodón aislante térmico
- Cámara del horno de acero inoxidable SUS430, carcasa de acero con recubrimiento en polvo, tapa del marco de aluminio fundido
- Compatible con cilindros de gas de 210 g hasta 15 kg
- Incluye: 1 piedra para pizza de 12" (cordierita)
- Temperatura máxima de hasta 500 °C
- Accesorios incluidos: pala redonda de 10" + cortador de rodillo para pizza

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: KF-PZ01

Medidas: 410x290x610 mm.

Peso neto: 10.9 kg.

Peso bruto: 13.2 kg.

Diámetro: 12"



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292