

HORNO DE PIZZA A GAS 16" FUNCIÓN GIRATORIA AUTOMÁTICA GASTROMAQ

CODIGO: 6792

- Equipado con dispositivo termopar de seguridad (FFD).
- Encendido piezoeléctrico.
- Incluye piedra para pizza de 16" (Cordierita) x 1 unidad.
- Patas plegables.
- Aislante térmico de algodón para mejor retención de temperatura.
- Cámara de cocción en acero inoxidable SUS430, carcasa con recubrimiento en polvo negro.
- Compatible con cilindros de gas de 2 kg a 15 kg.
- Equipado con motor de rotación automática (alimentado por 2 baterías tipo D, no incluidas).
- Temperatura máxima de hasta 500°C.
- Accesorios incluidos: Pala para pizza de 12", cubierta antipolvo de 16", cortador de masa para pizza, adaptador y llave de rotación manual.
- Disponible en negro o rojo

Categorías: Hornos para pizza, PRODUCTOS GASTROMAQ



- Equipado con dispositivo termopar de seguridad (FFD).
- Encendido piezoeléctrico.
- Incluye piedra para pizza de 16" (Cordierita) x 1 unidad.
- Patas plegables.
- Aislante térmico de algodón para mejor retención de temperatura.
- Cámara de cocción en acero inoxidable SUS430, carcasa con recubrimiento en polvo negro.
- Compatible con cilindros de gas de 2 kg a 15 kg.
- Equipado con motor de rotación automática (alimentado por 2 baterías tipo D, no incluidas).
- Temperatura máxima de hasta 500°C.
- Accesorios incluidos: Pala para pizza de 12", cubierta antipolvo de 16", cortador de masa para pizza, adaptador y llave de rotación manual.
- Disponible en negro o rojo

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: KF-PZ03C
Peso neto: 21.5 kg
Peso bruto: 24.1 kg.
Medidas: 570x330x610 mm.

GALERÍA DE IMÁGENES





