



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## HORNO DE PIZZA A GAS 16" FUNCIÓN GIRATORIA MANUAL GASTROMAQ

CODIGO: 6791

- Control de potencia sin niveles.
- Quemador de acero inoxidable en forma de "U" con calentamiento en tres lados para una cocción rápida y uniforme.
- 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.

---

Categorías: [Hornos para pizza](#), [PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

- Control de potencia sin niveles.
- Quemador de acero inoxidable en forma de "U" con calentamiento en tres lados para una cocción rápida y uniforme.

[www.comercialfranklin.cl](http://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



- 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.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: KF-PZ03B

Tipo de gas: GLP

Presión de gas: 28-30 mbar

Diámetro del inyector: 1,46 mm

Potencia térmica (Hs): 8,2 kW (596,7 g/h)

Encendido: Piezoeléctrico

Medidas: 570x330x610 mm.

Peso neto: 21.5 kg.

Peso bruto: 24.1 kg.

## GALERÍA DE IMÁGENES



[www.comercialfranklin.cl](http://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



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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