

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.



- 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





