



HORNO DE PIZZA A GAS 16" FUNCIÓN GIRATORIA MANUAL 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.

CÓDIGO: 6791

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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



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.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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