



## **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](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



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

MESA CENTRAL

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