



HORNO PARA PIZZA CON CORREA TRANSPORTADORA DE 18° A GAS GASTROMAQ



- Materiales: en acero inoxidable.
- Altura de cámara: ajustable.
- Control de temperatura: programables en temperatura superior y inferior.
- Banda: con control de velocidad.
- Tiempo de cocción: prepara pizzas tradicionales en un aproximado de 5 minutos.
- Funcionamiento: A gas.
- Temperatura: de 50 a 300°C.
- Sistema: de enfriamiento y cocción por aire.
- Peso: 60 kg.

SKU: 6053

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: HGP-18

Dimensiones: 1560*750*430mm

Potencia: 15KW/hora+0.1KW

Medidas de la banda: 500x1450mm



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

MESA CENTRAL

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