

**HORNO DE PIZZA A GAS, 1 CÁMARA
 700X1050X150 MM
 G6**

Ref: 1040.775.002
 Magnus



Pueden superponerse hasta dos cámaras del mismo modelo (ver opcionales).

El horno de gas es el que, por su propia concepción, puede sustituir el horno de leña con ventajas como la sencillez de uso y la limpieza.

Dentro de la cámara de chapa aluminizada, la especial forma de los deflectores de acero permite conducir el calor hacia el techo perforado de la cámara y así, por irradiación, hacia la pizza.

Especificar el tipo de gas: metano o GPL.

CARACTERÍSTICAS

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| Dimensiones (LCA) | 1130x1450x470 mm |
| Dimensiones de la cámara (LCA) | 700x1050x150 mm |
| Potencia total | Gas=20 kW + Eléctrico=0.2 kW |
| Potencia absorbida | 17196 kcal/h |
| Consumo gas (líquido) | 1.58 m3/h |
| Consumo gas (natural) | 2.12 m3/h |
| Capacidad pizzas (Ø 34 cm) | 6 un. |
| Temperatura | 450 °C |
| Peso | 164 kg |
| Dimensiones del embalaje | 1230x1600x670 mm |
| Peso bruto | 187 kg |