



HORNO DE PIZZA A GAS, 1 CÁMARA 1050X1050X150 MM G9

Ref: 1040.775.003
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)	1480x1400x470 mm
Dimensiones de la cámara (LCA)	1050x1050x150 mm
Potencia total	Gas=29 kW + Eléctrico=0.2 kW
Potencia absorbida	24934 kcal/h
Consumo gas (líquido)	2.29 m3/h
Consumo gas (natural)	3.07 m3/h
Capacidad pizzas (Ø 34 cm)	9 un.
Temperatura	450 °C
Peso	196 kg
Dimensiones del embalaje	1250x1300x1000 mm
Peso bruto	150 kg