

HORNO DE PIZZA A GAS 16" FUNCIÓN GIRATORIA MANUAL GASTROMAQ

SKU: 6791



- Control de potencia continuo
- Quemador de acero inoxidable en forma de U, con calentamiento en tres lados para una cocción rápida y uniforme
- Equipado con dispositivo de termopar (FFD)
- Encendido piezoeléctrico
- Incluye: 1 piedra para pizza de 16" (cordierita)
- Patas plegables
- Con algodón aislante térmico
- Cámara del horno de acero inoxidable SUS430, carcasa con recubrimiento en polvo negro
- Compatible con cilindros de gas de 2 kg a 15 kg
- Tipo de rotación manual
- Temperatura máxima de hasta 500 °C
- Accesorios incluidos: pala de 12", cubierta antipolvo de 16" y cortador de rodillo para pizza

Categorías: [Hornos para pizzas](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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)

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl

Encendido: Piezoeléctrico
Medidas: 570x330x610 mm.
Peso neto: 21.5 kg.
Peso bruto: 24.1 kg.



DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl