

FORNO PIZZA GAS FG14

SKU: FG14



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>13,9 kW</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Temperatura di lavoro	<u>50÷450°C</u>
Timer	<u>Digitale</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>11.954 kcal/h 47.437 BTU/h</u>
Metano	<u>G20 = 1,470 m³/h G25 = 1,710 m³/h</u>
GPL	<u>G30/G31 = 1,087 Kg/h</u>
Brucciatori	<u>4</u>
Dimensioni della camera di cottura	<u>620 x 620 x 155(h) mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>1000 x 840 x 470(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>115</u>
Peso lordo (Kg)	<u>131</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>1090 x 1040 x 640(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0,73</u>

Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.

Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale - allacciamento gas 3/4"G.

Accessori: Raccordo antivento per migliorare la combustione - raccordo sovrapposizione 2 forni.

