HORNO PARA PIZZA CON CORREA TRANSPORTADORA DE 12° A GAS GASTROMAQ

- Modelo: HGP-12
- Materiales: en acero inoxidable.
- Altura de camara: 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 enFríamiento y cocciópn por aire.
- Peso: 60 kg.

CÓDIGO: 6052
Categorías: GASTROMAQ, Hornos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: HGP-12
Dimensiones: 1100x570x430mm
Potencia: 12KW/hora+0.1KW
Medidas de la banda: 350*1000mm