

## FORNO PIZZA GAS FG16

SKU: FG16



### DATI TECNICI

<b>Alimentazione</b>	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
<b>Temperatura di lavoro</b>	<u>50÷450°C</u>
<b>Timer</b>	<u>Digitale</u>
<b>Kcal/h - BTU/h</b>	<u>15.480 kcal/h 61.429 BTU/h</u>
<b>Metano</b>	<u>G20 = 1,904 m<sup>3</sup>/h G25 = 2,215 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>GPL</b>	<u>G30/G31 = 1,408 Kg/h</u>
<b>Brucciatori</b>	<u>4</u>
<b>Dimensioni della camera di cottura</b>	<u>620 x 920 x 155(h) mm</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>1000 x 1140 x 470(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>146</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>163</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>1070 x 1340 x 640(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0,92</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.

