

HORNO PARA PIZZA DE GAS DE CÁMARA INDIVIDUAL PARA 9 PIZZAS Ø 30 CM

SKU: PFGS1C9PZ



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO DE GAS DE UNA CÁMARA PARA 9 PIZZAS DIÁMETRO DE 30 CM CON PANEL MECÁNICO

El horno de gas [Projectfood](http://www.projectfood.it) está concebido para garantizar un excelente rendimiento en la cocción de los alimentos, permitiendo su colocación en locales donde no es posible instalar un horno eléctrico o de leña.

El horno se puede utilizar para acomodar **9 pizzas con un diámetro de 300** mm cada una.

Las características distintivas del horno son:

- **Materiales de alta calidad made in Italy:**

La **estructura externa** está compuesta por **acero inoxidable y chapa prepintada**, tratada para resistir a corrosión de todo tipo y garantizar el cumplimiento de las normas higiénicas.

La cámara de cocción está construida con chapa aluminizada, mientras que la **encimera** está hecha de **ladrillos refractarios** con un **espesor de 2,5 cm**.

- **Eficiencia y aislamiento:**

El aislamiento del horno está hecho de **lana de roca evaporada**, esta característica es ideal para **minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor**, lo que garantiza un **aislamiento térmico** eficaz y, en consecuencia, un bajo consumo de corriente.

Para que el horno funcione, hay **2 quemadores** centrales **de solera** y **2 quemadores** laterales **para el cielo**.

Se puede **ajustar la temperatura** del horno **de 0°C a +450°C**.

- **Conexiones y seguridad:**

El horno no está equipado con una campana, ya que puede conectarse directamente al exterior o colocarse debajo de una campana preexistente.

Además, en el lado derecho del horno hay una **válvula de seguridad** con termopar que interrumpe el flujo de gas a los quemadores en caso de que la llama piloto se apague accidentalmente.

El **horno está equipado con una salida para el tubo de conexión de gas** colocado en la parte posterior. La conexión del horno a la red de suministro de gas debe realizarse a través de tuberías metálicas de acero galvanizado o cobre.

- **Panel de control intuitivo:**

El **panel de control mecánico** está compuesto por:

- Perilla para ajustar la potencia de los quemadores del cielo;
- Perilla para ajustar la potencia de los quemadores de la solera;
- Pantalla que permite visualizar la temperatura en la cámara;
- Interruptor de la luz de la cámara;
- Interruptor de On/Off.

El horno también está equipado con **iluminación interior** para poder controlar en todo momento el proceso de cocción.

La máquina se suministra con **alimentación de metano** (a petición se puede tener a GLP).

En los hornos de gas, el componente eléctrico es esencial para alimentar la pantalla electrónica, la iluminación de la cámara, la electroválvula y el chispeador.

Si necesitas dos cámaras de cocción, puedes superponer dos hornos uno encima del otro, simplemente agregando el accesorio necesario.

Accesorios disponibles:

- Conexión para superponer los hornos
- Chimenea cortaviento
- Soporte para horno con o sin ruedas

No dudes en contactarnos para obtener más detalles sobre el **horno de gas para pizza** y para discutir tus necesidades específicas. Nosotros de **Projectfood** estamos listos para ayudarte a encontrar la solución que mejor se adapte a tus necesidades.

DATOS TECNICOS

Peso	199 kg
Dimensiones	138 × 125 × 60 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1300xP1360xH540 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L910xP900xH150 mm
Capacidad pizzas	9 pizzas
Diámetro pizzas	Ø 30 cm
Número cámaras	1
Tipología mandos	Mecánico
Temperatura de funcionamiento	de 0°C a 450°C



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Platea	Ladrillos refractarios
Consumo de gas	1,933 kg/h (G 30/31) 2,725 m ³ /h (G 20) 3,149 m ³ /h (G 25)
Potencia de gas	27,0 KW – 23200 Kcal/h
Aislamiento	Lana de roca evaporada
Luz	Sí
Puerta horno	Puerta con vidrio pequeño
Apilable	Máximo 2
Estructura externa	Acero inoxidable y chapa prepintada