



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

Página: 1

HORNO PARA PIZZA DE MESA FIJA DE GAS DE CÁMARA INDIVIDUAL PARA 11 PIZZAS Ø 30 CM

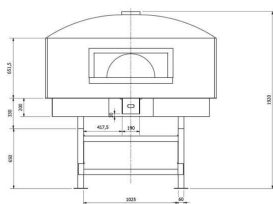
SKU: PFGF11PZ



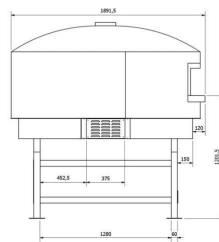
I prodotti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni



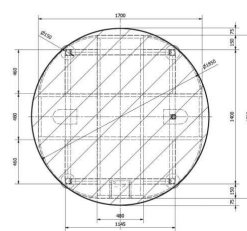
I prodotti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni



I prodotti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni



I prodotti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO DE GAS DE MESA FIJA DE 11 PIZZAS DIÁMETRO DE 30 CM UN ESTANTE FIJO CON UN DIÁMETRO DE 140 CM

Los modelos Granvolta están inspirados en los hornos originales de la tradición napolitana y destacan por su **particular acabado en cúpula**.

Hecho a mano con la salida de humos colocada en el centro del cuerpo del horno, esta

característica le da un toque de diseño y artesanía valiosa que se convierte en el verdadero protagonista dentro de tu local.

La **estructura circular** del diseño permite adaptar perfectamente la orientación de la **boca del horno**, permitiendo una distribución óptima de los espacios dentro de tu ambiente.

El horno se puede utilizar para acomodar **11 pizzas con un diámetro de 300 mm** cada una.

Las características distintivas del horno son:

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

La cúpula y la encimera de los modelos Granvolta se construyen utilizando **ladrillos refractarios**, lo que garantiza una resistencia al calor y un rendimiento óptimo durante la cocción.

La **encimera** de este modelo de horno es **fija** con un **diámetro interior de 140 cm**.

El tamaño de la **boca** del horno tiene una **anchura de 52 cm** y una **altura de 26 cm**.

- **Panel de control intuitivo:**

El **panel de control** permite controlar la temperatura del horno y ajustar la potencia de los quemadores.

- **Conexiones:**

El horno está equipado con un tubo de salida de diámetro 200 mm.

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

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

Accesorios disponibles:

- Revestimiento exterior

Este tipo de hornos puede ser configurado a medida, ofreciendo la **posibilidad de elegir la alimentación de leña o leña mixta gas**. No dudes en ponerte en contacto con nosotros para obtener más detalles sobre el horno y para discutir tus necesidades específicas.

Nosotros de **Projectfood** estamos listos para ayudarte a encontrar la solución que mejor se adapte a tus necesidades.



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

DATOS TECNICOS

Peso	2500 kg
Dimensiones	200 × 200 × 160 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1850xP1850xH1920 mm
Diámetro placa cocción	1400 mm
Capacidad pizzas	11 pizzas
Diámetro pizzas	Ø 30 cm
Número cámaras	1
Alimentación horno	GAS – 230 V
Potencia de gas	Nominal 28,5 kW
Tipología mandos	Digital
Platea	Ladrillos refractarios
Apilable	No