



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 8 PIZZAS Ø 30 CM

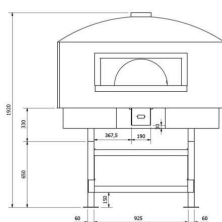
SKU: PFGF8PZ



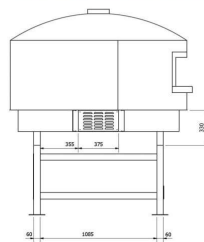
I prodotti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni



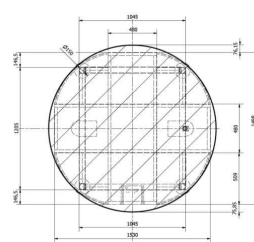
I prodotti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni



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 MEJA FIJA DE 8 PIZZAS DIÁMETRO DE 30 CM UN ESTANTE FIJO CON UN DIÁMETRO DE 120 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 **8 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 120 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	2300 kg
Dimensiones	180 × 180 × 160 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1650xP1650xH1920 mm
Diámetro placa cocción	1200 mm
Capacidad pizzas	8 pizzas
Diámetro pizzas	Ø 30 cm
Número cámaras	1
Alimentación horno	GAS – 230 V
Potencia de gas	Nominal 27 kW
Tipología mandos	Digital
Platea	Ladrillos refractarios
Apilable	No