



FICHA TÉCNICA

Potencia térmica (Kw)	24,5
peso neto (Kg)	181
peso bruto (Kg)	201
ancho (mm)	1300
profundidad (mm)	1140
altura (mm)	470

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO PARA PIZZA A GAS para 9 pizzas 1 cámara de medidas 920x920x155h mm, con PUERTA DE CRISTAL :

- **revestimiento frontal** en **acero inoxidable** ;
- **encimera refractaria** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **1 cámara de cocción de 920x920x155h mm** ;
- puertas con mirilla Pyrex;
- **termostato digital** ;
- **temperatura de la cámara de : +50° a +450°C** ;
- **encendido con piezoeléctrico** ;
- **alimentado con metano** , kit de GLP suministrado;
- luz interior;
- conexión de gas de 3/4"G;
- **n°6 quemadores** ;
- calorías 21.070 kcal/h - 83.611 BTU/h;
- Consumo de GLP: G30/G31 = 1.917 Kg/h;
- Consumo de METANO: G20 = 2.592 m³/h - G25 = 3.015 m³/h;
- **ideal para cocinar pizza, focaccia, etc.**

Accesorios/Opciones :

- soporte para horno de pizza

- racor para hornos de gas superpuestos
- Accesorio a prueba de viento para hornos de gas.

marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-FGI9	HORNO PARA PIZZA A GAS para 9 Pizzas, 1 CÁMARA medidas 920x920x155h mm, puerta de cristal, placa refractaria, termostato digital, temperatura de +50° a +450°C, potencia térmica 24,5 kW, peso 181 kg, dim.exterior mm.1300x1140x470h	€ 2.539,65 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-RSP02 	FIMAR- Herraje para hornos a gas superpuestos	€ 192,99 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
FM-RAV01 	FIMAR - Herraje antiviento para hornos a gas	€ 219,86 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
FM-CAVFGI9 	FIMAR- Soporte para horno de pizza	€ 261,22 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días