

HORNOS PIZZA STARGAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		GS633
Ancho exterior	mm	1.070
Fondo exterior	mm	1.310
Alto exterior	mm	500
Ancho interior	mm	660
Fondo interior	mm	990
Alto interior	mm	145
Capacidad cocción	Nº/mm	6 (Ø330)
	Nº/mm	2 (Ø450)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Capacidad térmica	kW max.	20
Absorción máxima	W	25
Consumo gas líquido	Kg/h.	1,58
Consumo gas metano grupo H	m3/h.	2,12
P.V.P.	€	5.230





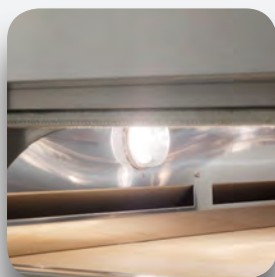
Mod. GS 633

STARGAS:

- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara 230V.
- Termostato digital.
- Control electrónico de la llama
- Interruptor de bloqueo.
- Termostato de seguridad
- Consumos reducidos.
- Temperatura máxima de trabajo 400° C.



Panel control.



Conductos laterales y luz interior.



Quemadores.