

# HORNOS PIZZA GAS GIORGIONE

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Horno modelo</b>		<b>GR 435/1</b>	<b>GR 635/1</b>	<b>GR 635L/1</b>	<b>GR 935/1</b>
Ancho exterior	mm	1.230	1.230	1.590	1.590
Fondo exterior	mm	1.120	1.480	1.120	1.480
Alto exterior (horno + chimenea)	mm	537+275	537+276	537+277	537+278
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	185	185	185	185
<b>Capacidad cocción</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4 (Ø350)</b>	<b>6 (Ø350)</b>	<b>6 (Ø350)</b>	<b>9 (Ø350)</b>
	<b>Nº/mm</b>	<b>1 (Ø500)</b>	<b>2 (Ø500)</b>	<b>2 (Ø500)</b>	<b>4 (Ø500)</b>
Alimentación (60Hz bajo pedido)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Capacidad térmica	kW max.	15	18,5	18,5	24,5
Absorción máxima	kW	0,15	0,15	0,15	0,15
Consumo gas líquido (G30)	Kg/h.	1,18	1,45	1,45	1,93
Consumo gas metano grupo H (G20)	m3/h.	1,58	1,95	1,95	2,59
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>5.299</b>	<b>6.054</b>	<b>6.277</b>	<b>7.135</b>

<b>Mesa soporte modelo</b>		<b>SGR435/1</b>	<b>SGR635/1</b>	<b>SGR635L/1</b>	<b>SGR935/1</b>
		<b>SGR435/2</b>	<b>SGR635/2</b>	<b>SGR635L/2</b>	<b>SGR935/2</b>
Ancho	mm	1.210	1.218	1.570	1.570
Fondo	mm	860	1.215	860	1.215
Alto (mod. SGS/1 horno)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto ( mod. SGS/2 hornos)	mm	700	700	700	700
<b>P.V.P. SGS(1 y 2 hornos)</b>	<b>€</b>	<b>849</b>	<b>935</b>	<b>951</b>	<b>1.054</b>
<b>P.V.P. SGS(1 y 2 hornos) con ruedas</b>	<b>€</b>	<b>1.248</b>	<b>1.332</b>	<b>1.347</b>	<b>1.450</b>

<b>Campana aspiración</b>		<b>KGR435NT</b>	<b>KGR635NT</b>	<b>KGR635LNT</b>	<b>KGR935LNT</b>
Ancho	mm	1.215	1.215	1.573	1.573
Fondo	mm	1.473	1.831	1.473	1.821
Alto	mm	540	540	540	540
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.703</b>	<b>1.900</b>	<b>2.068</b>	<b>2.269</b>



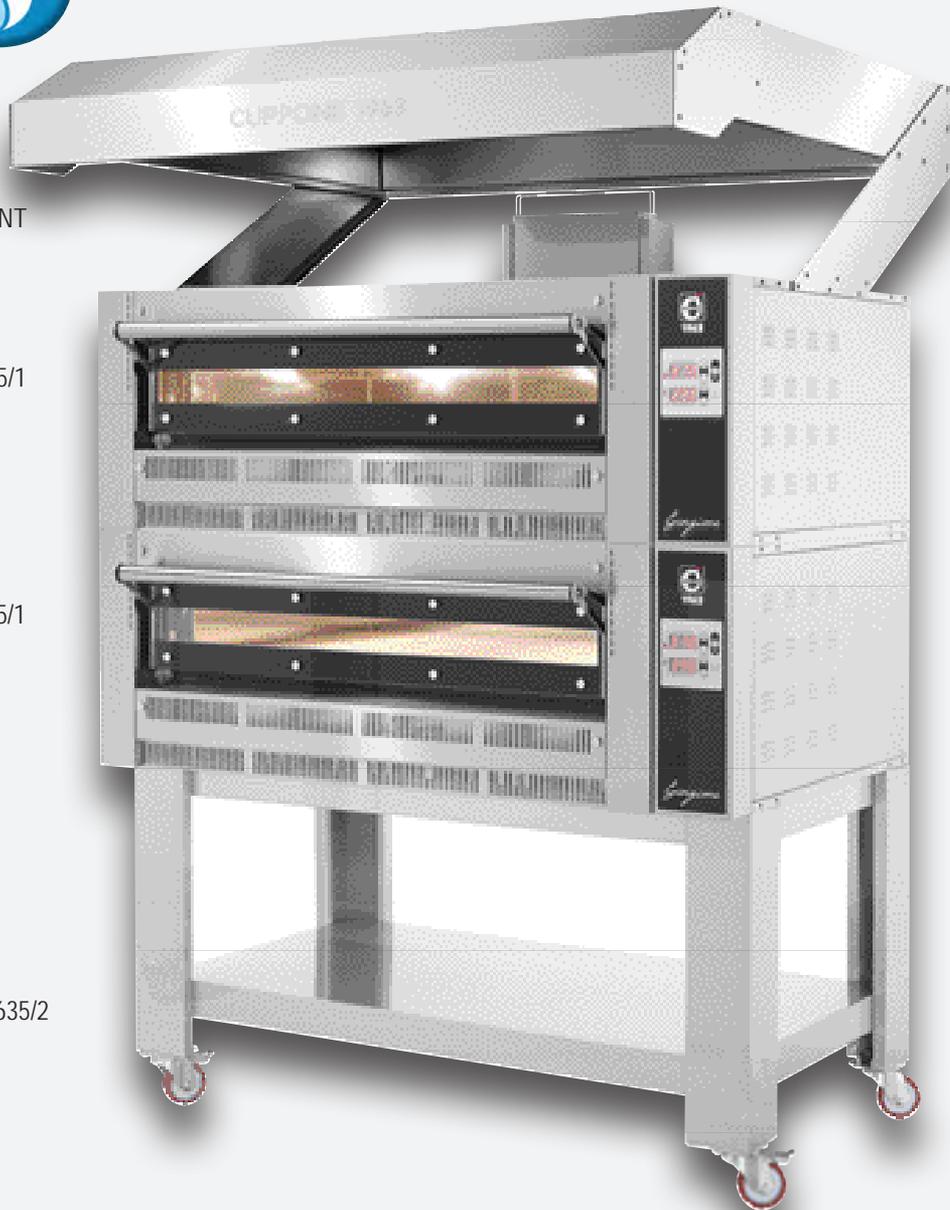


Campana Mod. KGR 635 NT

Horno Mod. GR 635/1

Horno Mod. GR 635/1

Mesa soporte Mod. SGR 635/2



### GIORGIONE:

- Horno a gas de una cámara, apilables (máximo dos).
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico, dotada de una pantalla de protección térmica de cristal templado, fácilmente desmontable.
- Pantalla de protección térmica extraíble en la fachada frontal superior.
- Doble ventilador de refrigeración.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Panel de control en módulo separado.
- Control electrónico de temperatura.
- Control electrónico de la llama con Interruptor de bloqueo.
- Termostato de seguridad.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana.
- Temperatura máxima de trabajo 450°C.



Conducto humos y campana.



Control electrónico de la temperatura.



Cristal seguridad puerta.



Quemadores con control electrónico de la llama.