

# HORNOS PIZZA GAS GIORGIONE

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		GR 435/1	GR 635/1	GR 635L/1	GR 935/1
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>5.737</b>	<b>6.551</b>	<b>6.796</b>	<b>7.716</b>

**Nota:** Hornos preparados de serie para Gas Natural. Para otros gases consultar.

Mesa soporte modelo		SGR435	SGR635	SGR635L	SGR935
Ancho	mm	1.210	1.218	1.570	1.570
Fondo	mm	860	1.215	860	1.215
Alto (mod. SGR/1 horno)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto ( mod. SGR/2 hornos)	mm	700	700	700	700
<b>P.V.P. SGR(1 horno)</b>	<b>€</b>	<b>1.027</b>	<b>1.122</b>	<b>1.135</b>	<b>1.249</b>
<b>P.V.P. SGR(2 hornos)</b>	<b>€</b>	<b>914</b>	<b>1.017</b>	<b>1.030</b>	<b>1.147</b>
<b>P.V.P. SGR(1 horno) con ruedas</b>	<b>€</b>	<b>1.464</b>	<b>1.557</b>	<b>1.572</b>	<b>1.687</b>
<b>P.V.P. SGR(2 hornos) con ruedas</b>	<b>€</b>	<b>1.349</b>	<b>1.454</b>	<b>1.467</b>	<b>1.582</b>

Campana aspiración		KGR435NT	KGR635NT	KGR635LNT	KGR935NT
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>1.843</b>	<b>2.048</b>	<b>2.237</b>	<b>2.452</b>



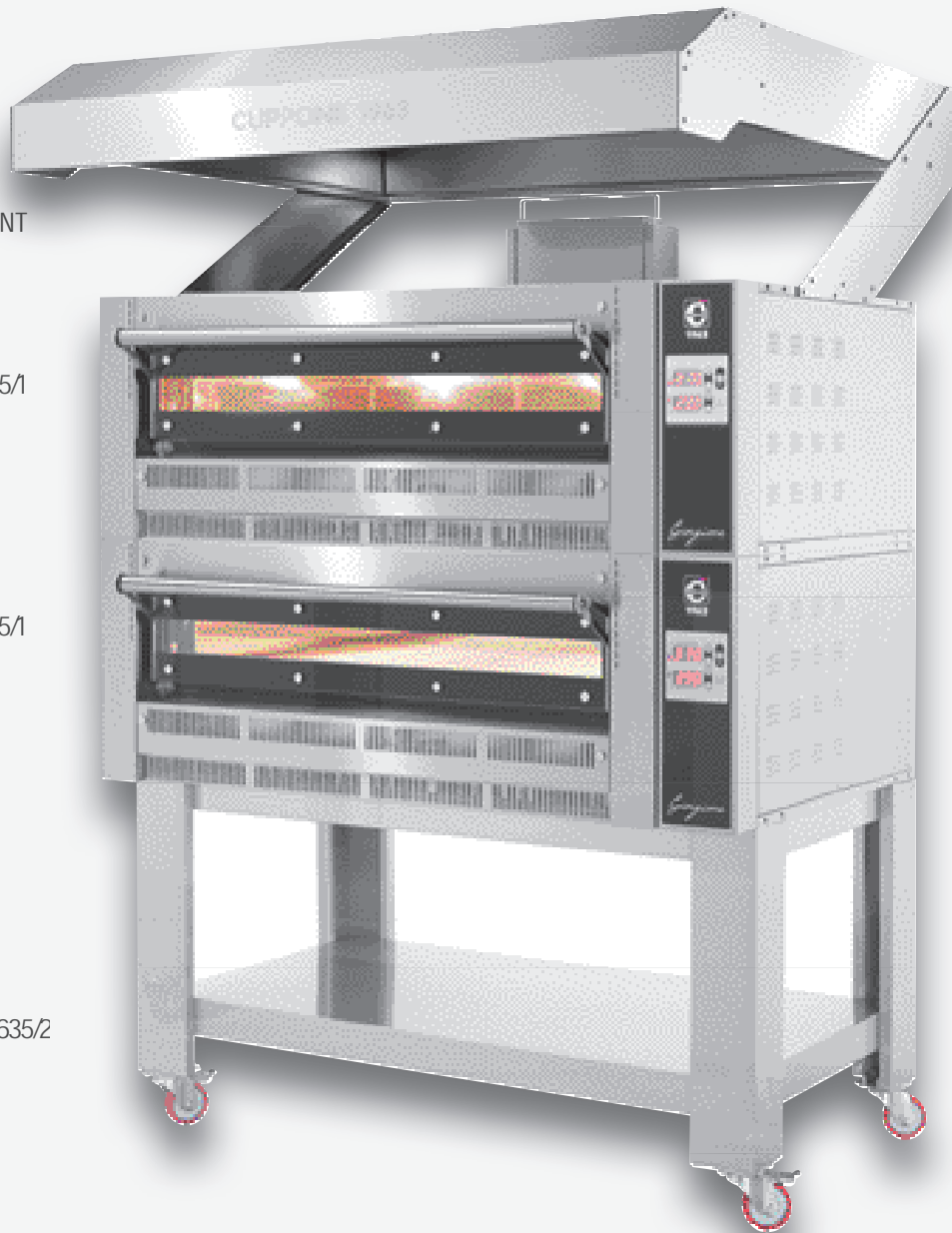


Campana Mod. KGR 635 NT

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.