

HORNOS PIZZA STARGAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		GS433	GS633	GS933
Ancho exterior	mm	1.070	1.070	1.400
Fondo exterior	mm	980	1.310	1.310
Alto exterior	mm	500	500	500
Ancho interior	mm	660	660	990
Fondo interior	mm	660	990	990
Alto interior	mm	145	145	145
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø330)	6 (Ø330)	9 (Ø330)
	Nº/mm	1 (Ø450)	2 (Ø450)	4 (Ø450)
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Capacidad térmica	kW max.	14	20	24
Absorción máxima	W	25	25	50
Consumo gas líquido	Kg/h.	1,1	1,58	1,89
Consumo gas metano grupo H	m3/h.	1,48	2,12	2,54
P.V.P.	€	4.350	4.985	5.945

Mesa soporte modelo		SGS433/1 SGS433/2	SGS633/1 SGS633/2	SGS933/1 SGS933/2
Ancho	mm	1.060	1.060	1.390
Fondo	mm	800	1.130	1.130
Alto (mod. SGS/1 horno)	mm	1.000	1.000	1.000
Alto (mod. SGS/2 hornos)	mm	700	700	700
P.V.P. SGS(1 y 2 hornos)	€	613	683	769
P.V.P. SGS(1 y 2 hornos) con ruedas	€	941	1.012	1.100

Accesorios

	P.V.P. €
Salida de humos Mod. CF/33	278





Conductor de humos Mod. CF/33



Mod. GS 633

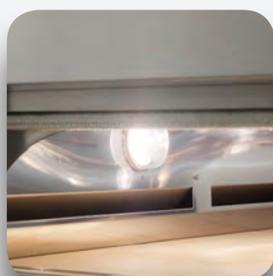
Mesa soporte Mod. SG 633/2

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.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y salida de humos.
- Superponibles hasta dos cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400° C.



Panel control.



Conductos laterales y luz interior.



Quemadores.