# HORNOS

## PIZZA GAS XL 6 // PIZZA GAS XL 6 L

El Horno a Gas es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Disponible en varios modelos que permiten la máxima adaptabilidad a las necesidades de su cocina.

Un instrumento seguro y libre de riesgos, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

El Horno a Gas es un aliado fiable y de gran rendimiento para mejorar la producción diaria, prestando gran atención al consumo energético y a la seguridad de uso.

- Uso simple e intuitivo
- Cuece simultáneamente 6 pizzas de 35Ø
- Seguro y libre de riesgos
- Plano de cocción de piedra refractaria
- Aislamiento en lana de roca evaporada

PIZZA GAS XL 6

PIZZA GAS XL 6L

| | 6 | 6 |
|---|---|---|
| | PIZZA GAS XL 6 | PIZZA GAS XL 6L |
| DIMENSIONES EXT.(LXPXH) | 1000x1362x560 mm | 1110x1540x560 mm |
| DIMENSIONES INT.(LXPXH) | 620x920x150 mm | 720x1080x150 mm |
| TEMPERATURA | 0-450 °C | 0 - 450 °C |
| Nº PISOS | 1 | 1 |
| ALIMENTACIÓN | 230 V | 230 V |
| POTENCIA | 21,5 Kw | 23 Kw |
| CONSUMO GAS | 1.696 Kg/h (G 30/31)<br>2.275 $m^3$/h (G 20)<br>2.275 $m^3$/h (G 25) | 1.933 Kg/h (G 30/31)<br>2.725 $m^3$/h (G 20)<br>3.149 $m^3$/h (G 25) |

## FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.

RHOSTELEV S.L. info@rhostelev.com www.rhostelev.com
Trav. C/Fustería 24, C/Clavo 25 · San Vicente del Raspeig (Alicante) · 03690 · España · Tel: 961202335 · Fax: 965 675 216