



REQUERIMIENTOS DE INSTALACIÓN

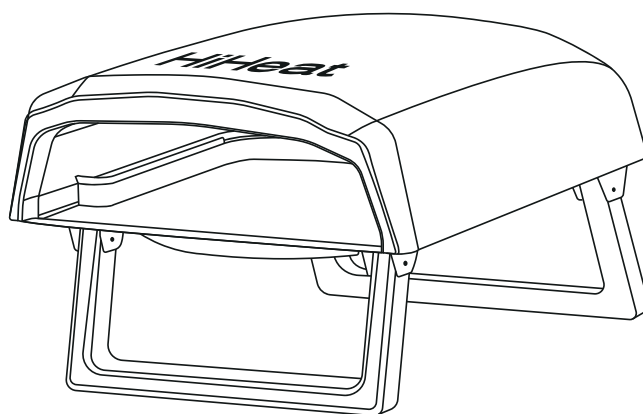
- Tanque de gas (Propano Líquido)
- Espacio en mueble o módulo exterior

CARACTERÍSTICAS

- + **Pizzas en 60s** - Disfruta en cualquier reunión sin esperar, las pizzas se preparan en menos de 2 minutos.
- + **Perilla reguladora** - Controla la potencia de tu horno de pizza regulando la temperatura del fuego interior
- + **Piedra de pizza** - Nuestra piedra de pizza especial controla la cocción, haciendo que el calor se distribuya en toda su superficie, evitando puntos de quemado.
- + **Compatible con PL** - Utiliza tu horno de pizza adaptado para un tanque grande o pequeño de Propano Líquido convencional.
- + **Versatilidad** - No solo cocina pizza. Prepara vegetales, muslos de pollo o carne como un profesional y de manera homogénea.
- + **Quemador tubular** - Contiene un quemador tubular en forma de "U" para asegurar una cocción pareja de cualquier ángulo.
- + **Materiales de primera** - Sus acabados en acero inoxidable y metal fundido hacen que conserve muy bien el calor interno y sea resistente a altas temperaturas.
- + **Incluye accesorios** - Pala y Corta-pizzas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia máxima	8.5kw (8500W)
Peso Neto	18.5 kg
Dimensiones (An. x Pr. x AL.)	56.7 cm x 76 cm x 39 cm
Dimensiones de piedra (An. x Pr. x AL.)	41.2 cm x 41.2 cm x 1 cm
Calor total nominal interno	8.5 kW (608 g/h)
Presión: Propano (13+(20-30/3))	37 mbar



Ancho: 56.7 cm | Profundidad: 76 cm | Altura: 39 cm

RECOMENDACIONES DE USO

- Limpiar el equipo de manera minuciosa periódicamente
- No deje ningún residuo o resto en el quemador o piedra
- Manténgalo fuera del alcance de los niños