



Calidad hecha para siempre

## Ficha Tecnica Producto

<b>Equipo:</b>	<b>Horno Pizzero a Gas</b>		
<b>Marca:</b>	Perpetua	<b>Modelo:</b>	PRL-PR16
		<b>Codigo:</b>	003.2845

<b>Potencia (kw):</b>	<b>Voltaje:</b>	<b>Capacidad:</b>	<b>Dimensiones (mm)</b>			<b>Peso (kgs)</b>
			<b>Alto</b>	<b>Ancho</b>	<b>Largo</b>	
4,8	220V/50 Hz.	6 x 12"	680	940	1365	122

**Imagen:**



### Características

Cámara: 945 x 635 x 150 mm. Rango de Temperatura: Ajustable de 20 a 300°C. Termostato y timer. Quemadores en el horno superior e inferior. El gas y el aire se mezclan completamente en una proporción adecuada y con un soplador de aire, se envían a la fuerza al quemador. La combustión completa del gas y el agua, garantizan la calidad de la cocción por convección. Encendido electrónico avanzado y de supervisión de llama. En caso de fallo de la iluminación, del apagado y el gas utilizado, etc., la válvula se cierra y da una alarma de luz y sonido; seguro y fiable. Dispositivo separado de encendido y de vigilancia, asegurando una fuerte chispa de alto voltaje. Puerta provista de una ventana de inspección. Horno con luz interior: Proceso de cocción de fácil visualización.