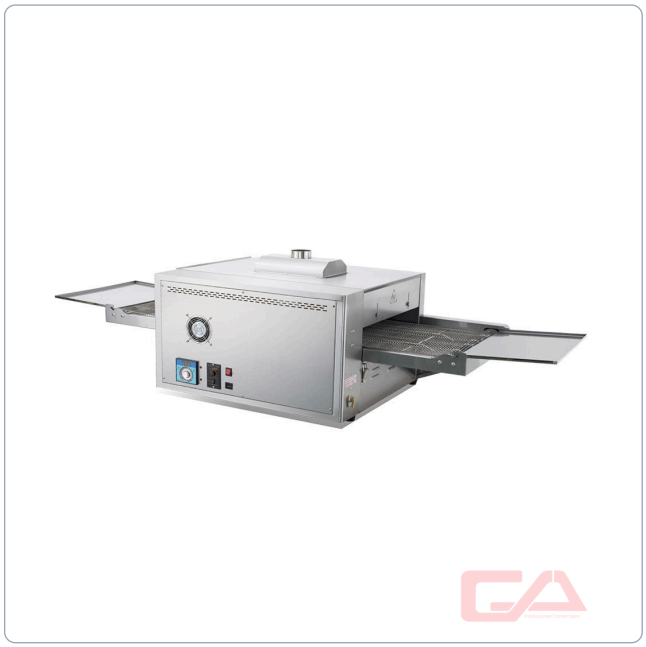
HGP-18

Horno de Cinta a Gas

Velocidad de cinta ajustable para controlar el tiempo de cocción. El HGP-18 combina una superficie de 500 × 1.450 mm, rango de 50 a 300 °C y sentido de transporte reversible para organizar la cocción continua.

El equipo combina calentamiento a gas y 0,1 kW eléctricos auxiliares, con suministro de 220 V a 50 Hz.



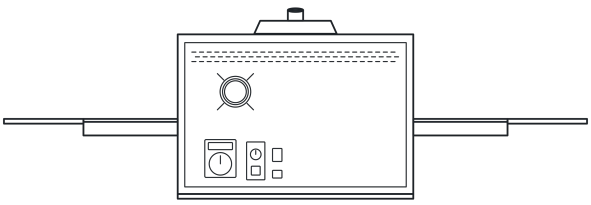
PRESTACIONES

Superficie útil	500 × 1.450 mm
Temperatura	50–300 °C
Cinta	Transporte continuo, velocidad regulable y sentido reversible
Control temp.	Indicador digital y mando de ajuste
Formato pizza	18 pulgadas (Ø nominal 457,2 mm)

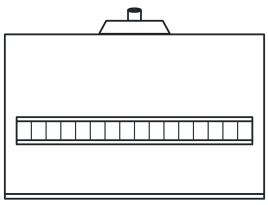
CARACTERÍSTICAS

Ventilación	Ventilación del compartimento de controles
Pot. auxiliar	0,1 kW
Encendido	Sistema eléctrico de encendido de gas
Alimentación	220 V / 50 Hz, auxiliar
Material cinta	Banda metálica de acero inoxidable
Montaje	Horizontal, de sobremesa
Aplicaciones	Pizzas y alimentos compatibles con la abertura
Estructura	Acero inoxidable
Peso	96 kg (peso publicado)
Tipo de calor	Gas, con alimentación eléctrica auxiliar
Cinta extraíble	Extraíble/plegable para acceso de limpieza

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas publicadas

Ancho	1.560 mm
Fondo	792 mm
Alto	500 mm

Consultar precio