

EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO PROFESIONAL

# Horno pizzero pruno giratorio

## PRUNO-40 AGILE

SKU tienda: PRUNO-40 AGILE

### DATOS DEL MODELO

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Capacidad                | 13,9 litros; pizza de hasta 40 cm |
| Temperatura de operación | Hasta 400 °C                      |
| Consumo medio de GLP     | 0,3 kg/h                          |
| Alto x ancho x fondo     | 370 x 660 x 575 mm                |
| Peso neto                | 19,1 kg                           |

### CARACTERÍSTICAS

- Piedra refractaria de cordierita.
- Interior de acero inoxidable y patas plegables.

Configuración y observaciones  
GLP a 2,8 kPa. Piedra giratoria motorizada: 127 o 220 V, 60 W, 50-60 Hz.

Fuente suministrada  
Horno pizza PRUNO-40 PRUNO-40 AGILE.pdf; página PDF 7

Las opciones eléctricas corresponden al documento de origen. Confirmar placa, versión y suministros de la unidad disponible. Esta ficha de consulta no reemplaza el manual de instalación, uso y seguridad.