

FOURS ÉLECTRIQUES POUR PIZZERIA ET GASTRONOMIE
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA Y GASTRONOMÍA

CITIZEN GAS PW

FR Les fours CITIZEN GAS sont parfaits non seulement pour tout type de pizza, mais également pour la gastronomie. Le revêtement en matériel réfractaire de série pour la voûte et la sole, ainsi que le positionnement du brûleur en dessous de la chambre permettent une circulation optimale de la chaleur et par conséquent une cuisson homogène.

ES Los hornos CITIZEN GAS son perfectos no solamente para todos tipos de pizza, sino también para la gastronomía. El revestimiento en material refractario de serie para cielo y platea, junto a la posición del quemador debajo de la cámara de cocción, permite una circulación ideal del calor y por consecuencia una cocción homogénea.





Federico De Silvestri:
Plusieurs fois Champion Mondial
et Maître Pizzaiolo - Pluricampéon
Mundial y Maestro Pizzero



VOLTAGE STANDARD FOURS À GAZ:
VOLTAJE ESTÁNDAR HORNO A GAS:
230Vac 1N 50 ou/ o 60Hz - G20

CONSUMMATION FOURS À GAZ / CONSUMO HORNO A GAS:
1 kW/h [860.5 Kcal = 0,106 m³/h gas metano / natural gas]. 1 kW/h
[860.5 Kcal = 0.078 kg/h gpl / lpg]

MOD DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PIZZAS PLATEAUX PIZZAS / BANDEJA Ø33 / 40x60 cm N°	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA		TOP TOP AxBxH cm	ÉTUVE FERM. CÁMARA FERM. AxBxH cm	BASE BASE AxBxH cm
	EXT.	INT.				gas kW (kcal/h)	elet./ elect. (kW)			
CITIZEN GAS PW 6 /MC	145x118x56	105x70x16	370	6/2	245	13 [11.300]	0.1	145x146.5x25	145x92x61	145x92x110 (1MC) 145x92x61 (2MC)
CITIZEN GAS PW 9 /MC	142x180x55	105x105x16	370	9/4	323	20 [17.300]	0.1	145x181.5x25	145x127x61	145x127x110 (1MC) 145x127x61 (2MC)

ACCESSORI ACCESORIES

- Aspirateur pour top avec aspiration forcée (portée 600 m³/h) / Aspirador para top con tiro forzado (capacidad 600 m³/h)
- Râtelier porte-plateaux pour base / Estante portabandejas para base
- Base ouverte. Contactez-nous / Base abierta. Contáctanos