

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Horno de Pizza a Gas

USO PROFESIONAL

MODELO FLGG.70



PÍZZAS PERFECTAS

Diseñado para ofrecer cocción uniforme, rápida y eficiente, logrando pizzas crujientes y deliciosas. Ideal para pizzerías, panaderías, restaurantes y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	FLGG.70
Tipo	Horno para pizza, pan y alimentos
Sistema	A gas
Estructura	Acero inoxidable
Área de cocción	70 x 60 x 26 cm
Cámara	70 x 60 cm
Incluye	Piedra refractaria
Tiempo de calentamiento	20 minutos
Consumo de gas	0.8 kg/h
Dimensiones del horno	92 x 80 x 155 cm
Peso	60 kg
Uso	Ideal para pizzas, panes y diversos alimentos
Garantía	1 año



SISTEMA A GAS

Potente y eficiente, proporciona una cocción rápida y uniforme.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para pizzas y panes perfectamente cocidos.



PIEDRA REFRACTARIA

Retiene y distribuye el calor, logrando bases crujientes y sabores auténticos.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficies lisas y materiales de alta calidad que facilitan la limpieza y el mantenimiento.

Beneficios Destacados



COCCIÓN UNIFORME
Distribución homogénea del calor para resultados consistentes.



RÁPIDO Y EFICIENTE
Alcanza la temperatura ideal en tan solo 20 minutos.



DURADERO
Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.



USO PROFESIONAL
Ideal para alto rendimiento en entornos comerciales exigentes.



VERSÁTIL
Perfecto para pizzas, panes y diversos alimentos.



USO RECOMENDADO

Ideal para pizzerías, restaurantes, panaderías, cafeterías y todo tipo de negocios gastronómicos que buscan calidad y eficiencia.



PIZZERÍAS



RESTAURANTES



PANADERÍAS



CAFETERÍAS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

El Horno de Pizza a Gas Gastro modelo FLGG.70 combina potencia, durabilidad y funcionalidad para ofrecer resultados profesionales en cada cocción. Su estructura de acero inoxidable y piedra refractaria garantizan facilidad de uso, limpieza y un rendimiento superior en entornos comerciales.