

Horno de Pizza a Gas

USO
PROFESIONAL

MODELO FLGG.90



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.90
Tipo	Horno a gas para pizza, pan y alimentos
Sistema	A gas
Cámara	90 x 90 cm
Área de cocción	90 x 90 x 26 cm
Incluye	Piedra refractaria
Tiempo de calentamiento	20 minutos
Consumo de gas	1.2 kg/h
Estructura	Acero inoxidable
Dimensiones del horno	114 x 110 x 155 cm
Peso	97 kg
Uso	Ideal para asar pizzas, panes y diversos alimentos.



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.90 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.