



MODÈLE
PG-200



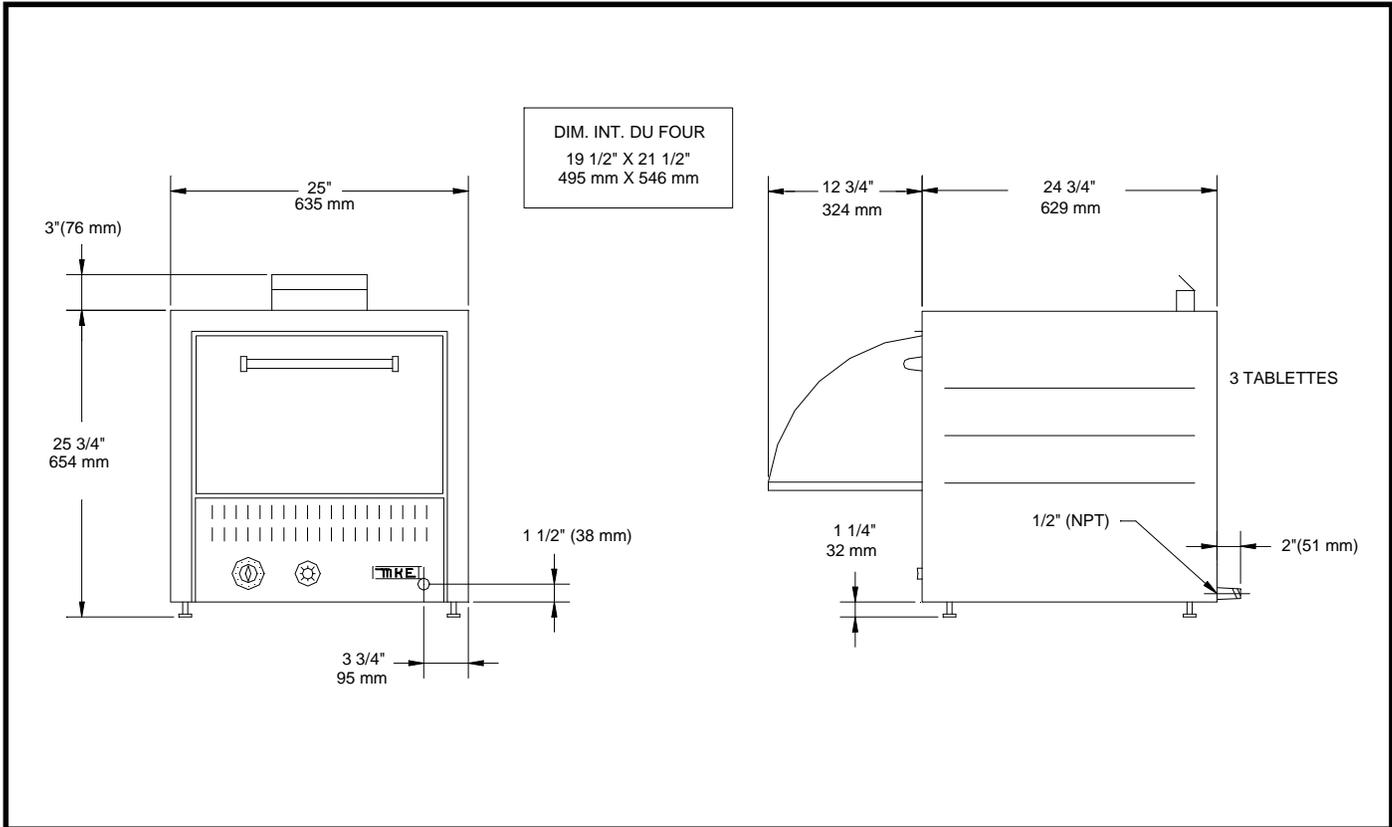
PROJET _____
ITEM _____

DESCRIPTION:

- Four à pizza avec brûleur au gaz de 25 000 btu.
- Trois tablettes de 1" en "pyrorock" donnant une chaleur uniforme sur toute la surface de cuisson.
- Contrôle thermostatique avec minuterie de 15 minutes.
- Capacité de cuisson de douze pizza de 9" (229 mm) ou trois de 15" (381 mm) à la fois.
- Devant, cotés et arrière en acier inoxydable.

OPTIONS

- Tablette de broche.



| Modèle | Longueur | Profondeur | Hauteur | Puissance | Tablettes | Volume | Poids |
|--------|---------------|-------------------|-------------------|---------------|-----------|--|-------------------|
| PG-200 | 25" 635 mm | 24 3/4" 629 mm | 28 3/4" 731 mm | 25,000 BTU | 3 | 13.34 pi ³ 0.38 m ³ | 235 lbs 107 kg |

DÉGAGEMENT NÉCESSAIRE

- Adapté pour l'installation sur une surface combustible.
- Pour installation sur, ou près de matériaux combustible.
- Les distances minimales requises sont ;
 6 pouces de chaque côté
 6 pouces de l'arrière

* POUR USAGE COMMERCIAL SEULEMENT

MISE EN GARDE

Le régulateur de pression de gaz prévu avec cet appareil de cuisson doit être réglé à la pression requise ; soit de 11 pouces de colonne d'eau pour le gaz propane, ou 7 pouces de colonne d'eau pour le gaz naturel.