HORNO PIZZA MOD. TRAYS 66L GLASS

PIZZA

DATOS TÉCNICOS

Temperatura de ejercicio C°	50 - 450
Alimentación (volt)	230 - 400
Cámaras	2
Potencia (KW)	20,4
Absorción electrica monofásica (Amp x phase)	88,7
Absorción electrica trifásica (Amp x phase)	29,6
Potencia resistencia techo (W)	1700x6
Potencia resistencia solera (W)	1700x6
Medidas externas (cm W x D x H)	150 x 108 x 74,5
Medidas internas (cm W x D x H)	123 x 84 x 17,5
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	154 x 114 x 90
Peso neto (Kg)	225
Peso bruto (Kg)	247

Horno de 2 cámaras
Para la cocción de 6 + 6 pizzas de cm 40
Permite la inserción de 4 + 4 bandejas de cm 40 x 60
Mayor desarrollo en anchura y reducida profundidad respecto al modelo Trays Glass 66
Puerta con vidrio de amplias dimensiones para permitir la máxima visibilidad interna
Permite calibrar por separado dos distintas temperaturas de ejercicio
Plano de cocción de piedra refractaria
Aislamiento en lana de roca evaporada
Iluminación interna
A pedido disponible también en la versión digital
A pedido transformador 12V y portalámpara