



PIZZA

HORNO PIZZA BASIC 2/50PLUS

DATOS TÉCNICOS

Temperatura de ejercicio C°	45 - 450
Alimentación (volt)	230 - 400
Cámaras	2
Potencia (KW)	8,0
Absorción electrica monofásica (Amp x phase)	34,8
Absorción electrica trifásica (Amp x phase)	11,6
Potencia resistencia techo (W)	2000x2
Potencia resistencia solera (W)	2000x2
Medidas externas (cm W x D x H)	85 x 68 x 63,5
Medidas internas (cm W x D x H)	54 x 50 x 14
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	97 x 77 x 75
Peso neto (Kg)	87
Peso bruto (Kg)	96

Horno de 2 cámaras
Para la cocción de 1 + 1 pizza de cm 45
Con accesorios de guías para bandejas Gastronorm-GN
Design compacto
Plano de cocción de piedra refractaria
Aislamiento en lana de roca evaporada
Resistencias acorazadas
A pedido transformador 12V y portalámpara

