



PIZZA

HORNO PIZZA MOD.BASIC 44

DATOS TÉCNICOS

Temperatura de ejercicio C°	45 - 450
Alimentación (volt)	230 - 400
Cámaras	2
Potencia (KW)	9,4
Absorción electrica monofásica (Amp x phase)	40,9
Absorción electrica trifásica (Amp x phase)	20,4
Potencia resistencia techo (W)	2350x2
Potencia resistencia solera (W)	2350x2
Medidas externas (cm W x D x H)	97,5 x 92,5 x 74,5
Medidas internas (cm W x D x H)	66 x 66 x 14
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	102 x 102 x 90
Peso neto (Kg)	122
Peso bruto (Kg)	136

Horno de 2 cámaras

Para la cocción de 4 + 4 pizzas de cm 32

Plano de cocción de piedra refractaria

Aislamiento en lana de roca evaporada

Resistencias acorazadas

Permite calibrar por separado dos distintas temperaturas de ejercicio

Iluminación interna

