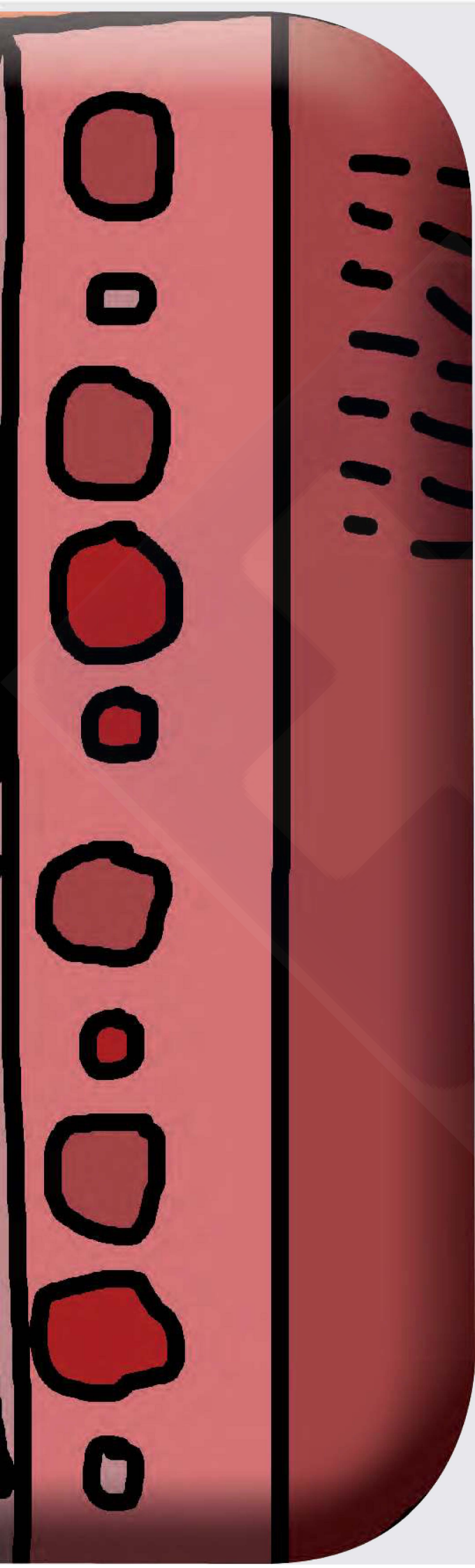




HORNOS PIZZA
BASIC2/40
BASIC2/40V

 PIZZA

HORNO PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (2 Cámaras)		BASIC 2/40	BASIC 2/40 V
Ancho exterior	mm	568	568
Fondo exterior	mm	500	500
Alto exterior	mm	430	430
Ancho cámara	mm	410	410
Fondo cámara	mm	360	360
Alto cámara	mm	90x2	90x2
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	1 + 1 / Ø 320	1 + 1 / Ø 320
Temperatura máxima	°C	320	320
Temporizador	Nº	2	2
Termostatos	Nº	2	2
Resistencias techo / solera	Num/W	2x800 / 1x800	2x800 / 1x800
Alimentación	Ph/Volts	2x220	2x220
Potencia total	kW	2,4	2,4



El pequeño horno electro-mecánico compacto, fiables y potentes, de fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Modelo V equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara
- Equipados con un temporizador y un termostato por cámara.



TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L
LAUREÀ MIRÓ, 393 NAVE 1
08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT
(BARCELONA)

TEL.: 93 666 57 52 FAX: 93 666 58 50
comercial@mfred.com, www.mfred.com