



 PIZZA

HORNO PIZZA MOD.BASIC 6 L

DATOS TECNICOS

Temperatura de funcionamiento °C	50 - 450
Potencia (voltios)	230 - 400
Alojamiento	1
Potencia (kilovatios)	7.2
Absorción monofásica (amperios x fase)	31.3
Absorción trifásica (Amperios x fase)	10.4
Potencia de resistencia del cielo (W)	1200x3
Potencia de resistencia del suelo (W)	1200x3
Dimensiones exteriores (cm ancho x fondo x alto)	130,5 x 93 x 41,5
Dimensiones internas (cm ancho x fondo x alto)	99x66x14
Dimensiones del embalaje (cm largo x ancho x alto)	144x106x57
Peso neto (Kg)	115
Peso bruto (Kg)	130

Horno de una sola cámara
Para cocinar 6 pizzas de 32cm
Mayor desarrollo en anchura y reducido fondo respecto al modelo Basic 6
Encimera de piedra refractaria
Aislamiento de lana de roca evaporada
Resistencias blindadas
Le permite calibrar dos temperaturas de funcionamiento diferentes por separado
Iluminación interior
También disponible en versión digital bajo pedido.
Bajo pedido transformador 12V y portalámparas

