

HORNOS PIZZA BASIC MED 44

DATOS TÉCNICOS

Temperatura de ejercicio C°	50 - 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)	90 x 87 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)	117
Peso bruto (Kg)	131

Mesa soporte modelo

SB 44 MED

Ancho	mm	900
Fondo	mm	815
Alto	mm	860
Peso	Kg.	31

Nota: Superposición máxima de hornos : 3 niveles.

Alto cámara	mm	150
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 320





Mod. BASIC MED 44

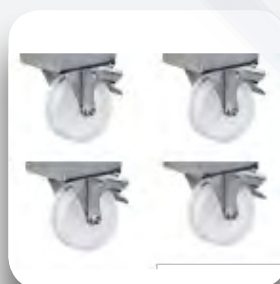
El Horno Eléctrico Prismafood Basic es un instrumento sólido, de uso simple e increíblemente funcional. Basic ha sido diseñado para permitir cocciones excelentes que pueden obtenerse calibrando por separado dos temperaturas de ejercicio distintas para la parte superior y para la inferior, con valores que llegan a 455°C. El design sólido y el cuadro de mandos intuitivo permiten trabajar en modo óptimo, gozando de un instrumento longevo, fiable y de fácil mantenimiento. BASIC puede tener como accesorio el soporte del horno. El horno eléctrico está fabricado en acero inox y en chapa prebarnizada. Plano de cocción en piedra refractaria. Aislamiento en lana de roca evaporada. Resistencias acorazadas. Iluminación interna. Alimentación: Voltios 400 Trifásico + neutro, a pedido voltajes especiales. Prestaciones eficaces, consumos contenidos y varios accesorios: Mespia garantiza toda la calidad típica del mejor Fabbriato in Italia.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- 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.

- Horno de 2 cámaras
- Para la cocción de 4 + 4 pizzas de cm 32
- Dimensiones externas reducidas en comparación al Basic 44 con las mismas dimensiones internas
- 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
- A pedido también en la versión digital
- A pedido transformador 12V y portalámpara



Mesa soporte.



Kit ruedas mesa soporte.



Cuadro de mandos versión digital.