



HORNOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		BASIC 66
Ancho exterior	mm	975
Fondo exterior	mm	1.214
Alto exterior	mm	745
Ancho cámara	mm	660
Fondo cámara	mm	990
Alto cámara	mm	140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	6 + 6 / Ø 320
Cantidad y disposición pizzas	Nº	 
Temperatura máxima	°C	455
Termostatos	Nº	4
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1200 / 6x1200
Alimentación	Ph/Volts	3X380
Potencia total	kW	14,4



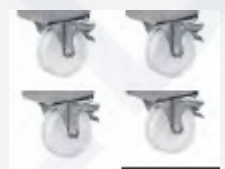
Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.

Mesa soporte modelo		SB 66
Ancho	mm	1.108
Fondo	mm	978
Alto	mm	860



Accesorios

Kit ruedas mesa soporte



SERIE BASIC:

Horno, electro-mecánico o digital, muy fiables y de fácil mantenimiento, diseñados para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior con valores que llegan a 455°C.

- 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.

- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación, etc. (Ver en página 52-55).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 56.

Campana modelo		KB6-66
Ancho exterior	mm	975
Fondo exterior	mm	1.255
Alto exterior	mm	120
Diámetro tubo salida	mm	125
Caudal de extracción	m3/h	400



CAMPANA EXTRACCION:

- Fabricado completamente en acero inoxidable.
- Opcional: motor eléctrico. Opcional: regulador de velocidad.