



**PIZZA**

# HORNO PIZZA MOD.BASIC 66 L

## DATOS TÉCNICOS

|                                              |                   |
|----------------------------------------------|-------------------|
| Temperatura de ejercicio C°                  | 50 - 450          |
| Alimentación (volt)                          | 230 - 400         |
| Cámaras                                      | 2                 |
| Potencia (KW)                                | 14,4              |
| Absorción electrica monofásica (Amp x phase) | 62,6              |
| Absorción electrica trifásica (Amp x phase)  | 20,9              |
| Potencia resistencia techo (W)               | 1200x6            |
| Potencia resistencia solera (W)              | 1200x6            |
| Medidas externas (cm W x D x H)              | 130,5 x 93 x 74,5 |
| Medidas internas (cm W x D x H)              | 99 x 66 x 14      |
| Medidas del embalaje (cm W x D x H)          | 144 x 106 x 90    |
| Peso neto (Kg)                               | 196               |
| Peso bruto (Kg)                              | 212               |

Horno de 2 cámaras

Para la cocción de 6 + 6 pizzas de cm 32

Mayor desarrollo en anchura y reducida profundidad respecto al modelo Basic 66

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

