

HORNO PIZZA MOD.BASIC XL 6 L

DATOS TÉCNICOS

Temperatura de ejercicio C°	50 - 450
Alimentación (volt)	230 - 400
Cámaras	1
Potencia (KW)	9
Absorción electrica monofásica (Amp x phase)	39,1
Absorción electrica trifásica (Amp x phase)	13
Potencia resistencia techo (W)	1500x3
Potencia resistencia solera (W)	1500x3
Medidas externas (cm W x D x H)	136 x 95,5 x 41,5
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 57
Peso neto (Kg)	118
Peso bruto (Kg)	136

- Horno de 1 cámara
- Para la cocción de 6 pizzas de cm 35
- Mayor desarrollo en anchura y reducida profundidad respecto al modelo Basic XL 6
- Permite calibrar por separado dos distintas temperaturas de ejercicio
- Plano de cocción de piedra refractaria
- Aislamiento en lana de roca evaporada
- Resistencias acorazadas
- Iluminación interna
- A pedido también en la versión digital
- A pedido transformador 12V y portalámpara



 PIZZA



Mod. BASIC XL 6L

SERIE BASIC XL:

Horno electro-mecánico o digital, de uso simple e increíblemente funcional.

Basic XL ha sido diseñado 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 450°C. Hornos muy fiables, con cuadro de mandos intuitivo y de fácil mantenimiento.

- 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.
- Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámara de fermentación (Ver páginas 78-81).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Cuadro de mandos versión digital.