

HORNOS PIZZA BASIC XL 44

DATOS TÉCNICOS

Temperatura de funcionamiento °C	50 - 450
Potencia (voltios)	230 - 400
Habitaciones	2
Potencia (kilovatios)	12
Absorción monofásica (amperios x fase)	52.2
Absorción trifásica (Amperios x fase)	26.1
Potencia de resistencia del cielo (W)	3000x2
Potencia de resistencia del suelo (W)	3000x2
Dimensiones exteriores (cm ancho x fondo x alto)	100 x 95,5 x 74,5
Dimensiones internas (cm ancho x fondo x alto)	72x72x14
Dimensiones del embalaje (cm largo x ancho x alto)	102 x 102 x 90
Peso neto / kg)	139
Peso bruto (kg)	153

- horno de dos cámaras
- Para cocinar 4 + 4 pizzas de 35 cm
- Le permite calibrar dos temperaturas de funcionamiento diferentes por separado
- Encimera de piedra refractaria
- Aislamiento de lana de roca evaporada
- Resistencias blindadas
- Luz interior
- También disponible en versión digital bajo pedido.
- Bajo pedido transformador 12V y portalámparasportalámparas



Mod. BASIC XL 44

SERIE BASIC 44 XL

El Horno Eléctrico Prismafood Basic XL es una herramienta sólida, fácil de usar e increíblemente funcional. Basic XL está diseñado para permitirte una excelente cocción, que se puede lograr calibrando por separado dos temperaturas de funcionamiento diferentes para la parte superior e inferior, con valores de hasta 455°C. El diseño sólido y el panel de control intuitivo le permiten trabajar de manera óptima, disfrutando de una herramienta duradera, confiable y de fácil mantenimiento. BASIC XL se puede equipar con el soporte del horno o con el grupo "Célula de fermentación". El horno eléctrico está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada. Encimera de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Luz interior. Alimentación: 400 voltios trifásico + neutro (voltajes especiales bajo pedido). Prestaciones eficientes, bajo consumo y numerosos accesorios: Prismafood garantiza toda la calidad típica del mejor Made in Italy.



Cuadro de mandos versión digital.