



 PIZZA

HORNO PIZZA MOD.BASIC XL 66

DATOS TÉCNICOS

Temperatura de funcionamiento °C	50 - 450
Fuente de alimentación (voltios)	230 - 400
Alojamiento	2
Potencia (KW)	18
Absorción monofásica (amperios x fase)	78.3
Absorción trifásica (amperios x fase)	26.1
Potencia de resistencia del techo (W)	1500x6
Potencia de resistencia de placa (W)	1500x6
Dimensiones externas (cm L x An x Al)	100 x 131,5 x 74,5
Dimensiones internas (cm L x An x Al)	72 x 108 x 14
Dimensiones del embalaje (cm L x An x Al)	106 x 144 x 90
Peso neto (Kg)	198
Peso bruto (Kg)	215

Horno de doble cámara

Para cocinar 6 + 6 pizzas de 35 cm

Permite calibrar dos temperaturas de funcionamiento diferentes por separado

Superficie de cocción de piedra refractaria

Aislamiento de lana de roca evaporada

Resistencias blindadas

Iluminación interior

También disponible en versión digital bajo petición.

Transformador de 12 V y portalámparas bajo pedido

