



 PIZZA

HORNO PIZZA MOD.BASIC XL 99

DATOS TÉCNICOS

Temperatura de ejercicio C°	50 - 450
Alimentación (volt)	230 - 400
Cámaras	2
Potencia (KW)	26,4
Absorción electrica monofásica (Amp x phase)	114,8
Absorción electrica trifásica (Amp x phase)	38,3
Potencia resistencia techo (W)	2200x6
Potencia resistencia solera (W)	2200x6
Medidas externas (cm W x D x H)	136 x 131,5 x 74,5
Medidas internas (cm W x D x H)	108 x 108 x 14
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	144 x 142 x 90
Peso neto (Kg)	269
Peso bruto (Kg)	300

Horno de 2 cámaras

Para la cocción de 9 + 9 pizzas de cm 35

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

