



PIZZA

HORNO PIZZA MOD.HIDEO 2/40

DATOS TÉCNICOS

Temperatura de ejercicio C°	50 - 320
Alimentación (volt)	230
Cámaras	2
Potencia (KW)	3,2
Absorción electrica monofásica (Amp x phase)	13,9
Potencia resistencia techo (W)	800x2
Potencia resistencia solera (W)	800x2
Medidas externas (cm W x D x H)	59,5 x 50 x 46,5
Medidas internas (cm W x D x H)	41 x 36 x 9
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	67 x 60 x 51
Peso neto (Kg)	38
Peso bruto (Kg)	44

- Horno de 2 cámaras
- Para la cocción de 1 +1 pizza de cm 35
- Diseño innovador y compacto
- 2 termostatos para calibrar por separado las temperaturas de funcionamiento de la parte superior y de la base
- El aislamiento especial de fibra mineral permite una mayor resistencia y estabilidad térmica
- Plano de cocción de piedra refractaria
- El cuerpo y la parte frontal del horno son de acero inoxidable
- Con termómetro de serie
- Máxima visibilidad interna gracias a la amplia ventana
- Con mandos mecánicos
- Tirador de acero con aislamiento térmico
- Luz interna de serie para controlar la cocción constantemente

