

HORNO PIZZA MOD. TRAYS 44



 PIZZA

DATOS TÉCNICOS

Temperatura de ejercicio C°	45 - 450
Alimentación (volt)	230 - 400
Cámaras	2
Potencia (KW)	13,8
Absorción eléctrica monofásica (Amp x phase)	60
Absorción eléctrica trifásica (Amp x phase)	20
Potencia resistencia techo (W)	1150x6
Potencia resistencia solera (W)	1150x6
Medidas externas (cm W x D x H)	110 x 108 x 74,5
Medidas internas (cm W x D x H)	82 x 84 x 17,5
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	116 x 116 x 90
Peso neto (Kg)	154
Peso bruto (Kg)	171

Horno de 2 cámaras

Para la cocción de 4 + 4 pizzas de cm 40

Permite la inserción de 2 + 2 bandejas de cm 40 x 60

Permite calibrar por separado dos distintas temperaturas de ejercicio

Plano de cocción de piedra refractaria

Aislamiento en lana de roca evaporada

Iluminación interna

A pedido disponible también en la versión digital

A pedido transformador 12V y portalámpara

