

HORNO PIZZA MOD. TRAYS 99



 PIZZA

DATOS TÉCNICOS

Temperatura de ejercicio C°	50 - 450
Alimentación (volt)	230 - 400
Cámaras	2
Potencia (KW)	30,6
Absorción electrica monofásica (Amp x phase)	133,0
Absorción electrica trifásica (Amp x phase)	44,3
Potencia resistencia techo (W)	2550x6
Potencia resistencia solera (W)	2550x6
Medidas externas (cm W x D x H)	150 x 132 x 74,5
Medidas internas (cm W x D x H)	123 x 108 x 17,5
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	158 x 142 x 90
Peso neto (Kg)	307
Peso bruto (Kg)	340

Horno de 2 cámaras

Para la cocción de 9 + 9 pizzas de cm 35

Permite la inserción de 5 + 5 bandejas de cm 40 x 60

Puerta con vidrio de amplias dimensiones para permitir la máxima visibilidad interna

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

