

HORNOS ELÉCTRICOS ESPECIAL PIZZA



MODELO BABY 2T



MODELOS D4 - D6 - D6L - D9

Nuestros Hornos Eléctricos Especiales para Pizzería están contruidos en acero inoxidable y la superficie de cocción es de ladrillo refractario, donde se puede colocar la pizza directamente para la cocción dando un aspecto artesano muy característico. Esto hornos tienen un buen aislamiento térmico en lana mineral vaporizada.

Los modelos FG tienen termostato electrónico.

Las resistencias blindadas son de una gran dureza.

Alimentación eléctrica:

Volt. 380 T + neutro (otros voltajes bajo pedido).

Todos los modelos alcanzan una Tº máxima De 350º.



MODELO S D8 - D12 - D12L - D18

	1 cámara					2 cámaras			
	BABY 2T	Prof D4	Prof D6	Prof D6L	Prof D9	Prof D8	Prof D12	Prof D12L	Prof D18
Temperatura de trabajo (°C)	350 max					450 max			
Alimentación (volt)	230 1Ph 50Hz ÷ 230/400 3Ph 50Hz					230/400 3Ph 50Hz			
Potencia absorbida (KW)	7,5	4,6	6,9	6,9	10,4	9,2	13,8	13,9	20,7
Potencia resistencias sup (W)	2x2500	6x450	6x700	9x450	9x700	12x450	12x700	18x450	18x700
Potencia resistencias inf (W)	1x2500	6x320	6x450	9x320	9x450	12x320	12x450	18x320	18x450
Dim. externas	96x76x65	105x91x40	105x126x40	140x91x40	140x126x40	105x91x72	105x126x72	140x91x72	140x126x72
Dim. internas lpxh cm	62x50x12	70x70x16	70x105x16	105x70x16	105x105x16	70x70x16	70x105x16	105x70x16	105x105x16
Nº de pizzas (Ø cm)	2 (25)	4 (33)	6 (33)	6 (33)	9 (33)	8 (33)	12 (33)	12 (33)	18 (33)
Peso neto kg	89	105	140	145	195	180	240	250	335

(El fabricante se reserva el derecho a modificar las características técnicas sin previo aviso.)

(The manufacturer has got the right for modificating the technical characteristics without previous notice.)