



Horno de cinta para pizzas 3600TB10

2002203

GTIN 4015613724584



Con este horno de cinta para pizzas no solo puede preparar pizzas en su punto, sino también bocadillos, tostadas y aperitivos. La velocidad de la cinta transportadora puede regularse según sea necesario para que cada plato quede crujiente y sabroso.



- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Capacidad de alojamiento pizza
- Velocidad de la cinta

Temperatura superior e inferior
Sí

70 °C a 250 °C

Máx. Ø 32 cm

10 niveles de regulación

Duración del proceso: Aprox. 2 a 14 minutos

3,5 kW | 230 V | 50 Hz

an. 472 x prof. 1.045 x al. 400 mm

21,9 kg

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso



Bandeja para pizza 290-R

- Material: Acero, Recubierto
- Diámetro de pizza: 290 mm
- Medidas: an. 325 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,26 kg
- GTIN: 4015613720357



100925



Horno para pizza ST340

A201113

GTIN 4015613757001



El horno para pizzas ideal para comenzar a producir pizzas, flammkuchen, rollos de pizza o baguettes en pequeñas cantidades. El ladrillo de arcilla refractaria suministrado da a las pizzas y otros platos similares el sabor típico y el punto crujiente de un horno de piedra.



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Capacidad de alojamiento pizza
- Temporizador
- Características

Acero

Galvanizado

Temperatura superior e inferior

Función de horneado continuo

No

50 °C a 250 °C

1 pizza Ø 33,5 cm

Sí

Se puede utilizar opcionalmente la rejilla para pizza o el ladrillo de arcilla refractaria

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

an. 510 x prof. 500 x al. 270 mm

21,5 kg

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso



- ▶ Funciones de horno
- ▶ Calentamiento superior/inferior



- ▶ Uso opcional
- ▶ Rejilla para pizza o ladrillo de arcilla refractaria

