

Hornos modulares y bicámara

Modular and twin-chamber ovens

 Eléctricos • Electric

- Disponibles en 3 tamaños para 4, 6 y 9 pizzas.
- Plano de cocción realizado en material refractario especial, para una óptima distribución del calor sobre toda la superficie.
- Cada cámara está dotada de iluminación propia y de salida de vapor.
- Regulación de la temperatura hasta máximo 400°C (370 en los de 4 pizzas).
- La potencia de la parte superior e inferior de cada cámara se regula por separado.
- Available in 3 sizes for 4, 6 and 9 pizzas.
- The baking surface is made in a special refractory material to enable a proper diffusion of de heat.
- Each baking chamber has internal light and steam exhaust.
- Temperature regulation up to 400°C (370 in 4 pizza oven).
- In each chamber the top and bottom heating power can be controlled separately.



HPE4+4



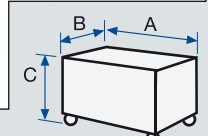
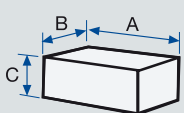
TP6

HPE6

HPE6

HPE6

VCHPE6



MOD.	Capacidad Pizzas	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Kg	Peso Weight Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C			
HPE4	4 x ø28	940	820	350	95	4,2	2.150,00
HPE6	6 x ø30	1.370	1.030	400	125	8,8	3.250,00
HPE9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00
TP4		940	1.050	230	19		550,00
TP6		1.370	1.250	230	25		550,00
TP9		1.370	1.600	230	27		570,00
VCHPE6		1.370	910	940	105	1,0	1.760,00
VCHPE9		1.370	1.260	940	121	1,5	1.960,00

MOD.	Capacidad Pizzas	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Peso Weight Kg	Kw	PRECIO PRICE €
		A	B	C			
HPE4+4	8 x ø28	940	820	590	145	4,2+4,2	2.890,00
HPE6+6	12 x ø30	1.370	960	715	248	8,8+8,8	5.260,00
HPE9+9	18 x ø30	1.370	1.380	715	310	11,0+11,0	5.730,00
PTHPE4		940	820	590	145	27	900,00
PTHPE6		1.370	960	715	248		1.040,00
PTHPE9		1.370	1.380	715	310		1.120,00