

# Hornos de pizza

## Pizza ovens

Hornos modulares • Modular 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).

top and bottom heating  
olled separately.

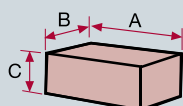
**TP6**

**HPE6**

**HPE6**

**HPE6**

**VCHPE6**



MOD.	Capacidad Pizzas	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	960	400	125	8,8	3.250,00
HPE9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00
TP4	4 x ø28	940	820	350	95	4,2	2.150,00
TP6	6 x ø30	1.370	960	400	125	8,8	3.250,00
TP9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00
VCHPE6	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00
VCHPE9	9 x ø30	1.370	1.380	400	150	11,0	3.450,00