



HORNOS PIZZA

ENTRY MAX

HORNOS ELÉCTRICOS DE CONTROL MECÁNICO



Mod. EntryMax4

- Modelos mono-cámara (4 y 6) y doble cámara (8 y 12)
- Los hornos mono-cámara pueden superponerse dos unidades
- Superficie de cocción con ladrillo refractario
- Resistencias en parte superior e inferior
- Frente, sobre y puertas con cristal en acero inox
- Termómetro analógico, luz interior y aislamiento térmico
- Interruptor puesta en marcha
- Modelo 6 L / 12 L (Menor profundidad)

OPCIONES	REF.
Soporte* (H 108)	SOPOEM1
Soporte horno doble (H 88)	SOPOEM2
Kit ruedas	KITRUPG
Campana (Indicar modelo en el pedido)	CAMPAEM
Motor campana	MOTOEM
Cámara Toda Refractaria	CR



Mod. Entry MAX 8
(soporte, ruedas y campana no incluidos)



Mod. Entry MAX 12
(soporte y ruedas no incluidos)

PIZZA GROUP

Dimensiones cámara	Capacidad pizzas por cámara		
ENTRY MAX 4 y 8 66 x 66	Máx 4 x 33 cm	Máx 1 x 45 cm	Máx 1 x (60 x 40) cm
ENTRY MAX 6 y 12 66 x 99 Excepto Mod. 6 L y 12L (horizontal)	Máx 6 x 33 cm	Máx 2 x 45 cm	Máx 2 x (60 x 40) cm
Máx 6 L x 33 cm			



MODELO	Entry MAX 4	Entry MAX 6	Entry MAX 6 L	Entry MAX 8	Entry MAX 12	Entry MAX 12 L
Temperatura trabajo (°C)	400 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	5,60	7,30	9,90	11,20	14,60	19,80
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150
Dimensiones externas (mm)	990 x 920 x 380	990 x 1270 x 380	1340 x 920 x 380	990 x 920 x 680	990 x 1270 x 680	1340 x 920 x 680
Peso neto (Kg)	74	97	97	149	175	175