

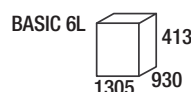
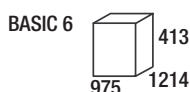
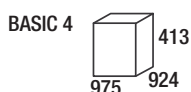
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 4



BASIC 6L

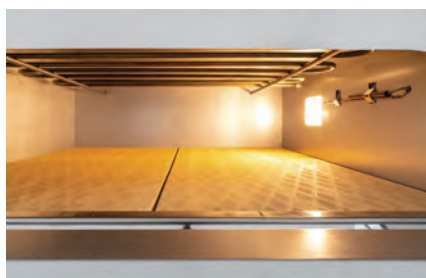


HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.		TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto		RESISTENCIA SUP.	RESISTENCIA INF.			
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	75	4700
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	100	7200
BASIC 6L	990	660	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	115	7200

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PÁG. 105



campanas neutras

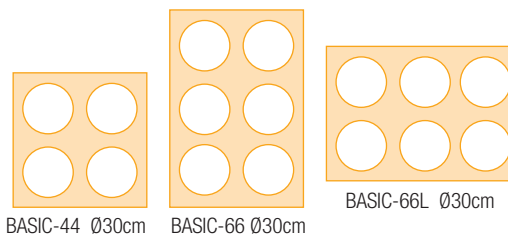
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN 4	975x965x120
CN 6	975x1255x120
CN 6L	1305x965x120



soportes

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S 4	818x978x960
S 6	1108x978x960
S 6L	1305x815x960

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.

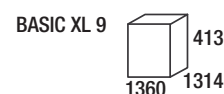
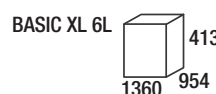
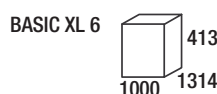
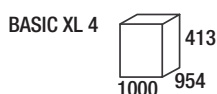
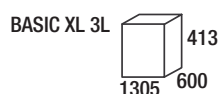
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 4



BASIC XL 3L



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto				
BASIC XL 3 L*	1080	410	140	3	400/III/50	72,1	6000
BASIC XL 4*	720	720	140	4	400/III/50	77,0	6000
BASIC XL 6	720	1080	140	6	400/III/50	110	9000
BASIC XL 6L	1080	720	140	6	400/III/50	123	9000
BASIC XL 9	1080	1080	140	9	400/III/50	156	13200

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



accesorios

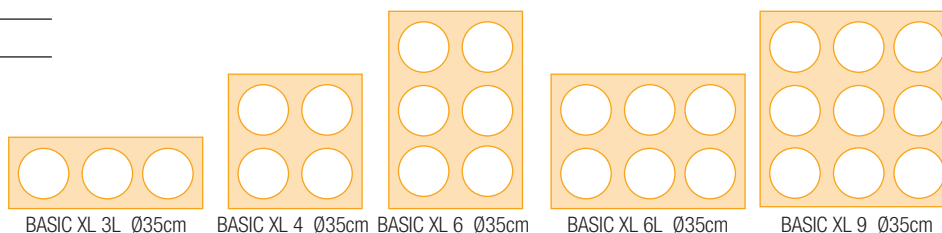
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S BASIC XL 3L	1305x489x960
S BASIC XL 4	1000x845x960
S BASIC XL 6	1003x1208x960
S BASIC XL 6L	1363x876x960
S BASIC XL 9	1363x1236x960



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN XL 3L	1305x640x120
CN XL 4	1000x1015x120
CN XL 6	1000x1375x120
CN XL 6L	1360x1015x120
CN XL 9	1360x1375x120

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 3L y 45º/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.