



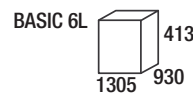
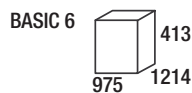
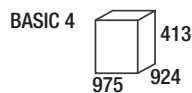
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 4



BASIC 6L



## HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W)	POTENCIA (W)	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



### soportes

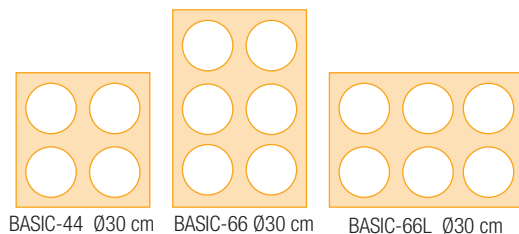
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S 4	818x978x960
S 6	1108x978x960
S 6L	1305x815x960



### campanas neutras

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

### 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.



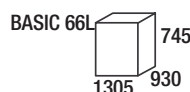
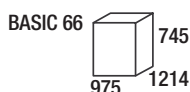
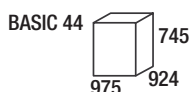
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 44



BASIC 66L



## HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto						
BASIC 44*	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	122	9400
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	181	14400
BASIC 66L	990	660	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	196	14400

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



### soportes

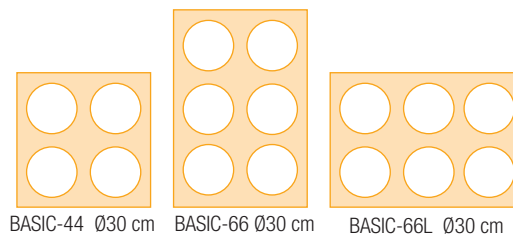
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S 44	818x978x860
S 66	1108x978x860
S 66L	1305x815x860



### campanas neutras

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

### ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC-44 Ø30 cm    BASIC-66 Ø30 cm    BASIC-66L Ø30 cm

## 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.



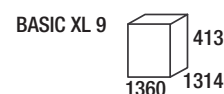
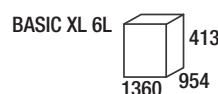
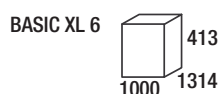
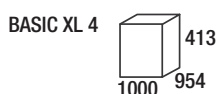
# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



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



### accesorios

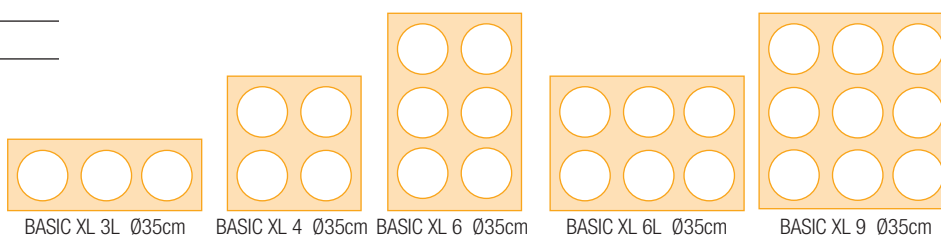
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S BASIC XL 3L	1305x489x960
S BASIC XL 4	1000x845x960
S BASIC XL 6	1003x1208x960
S BASIC XL 6L	1363x876x960
S BASIC XL 9	1363x1236x960



### 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.



# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 44



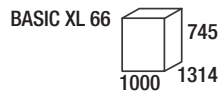
BASIC XL 33L



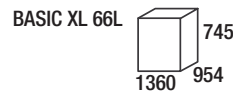
BASIC XL 33



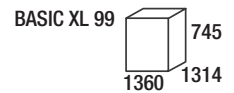
BASIC XL 44



BASIC XL 66



BASIC XL 66L



BASIC XL 99

## HORNO DE PIZZA DOBLE 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 33 L*	1080	410	140	6	400/III/50	124,9	12000
BASIC XL 44*	720	720	140	8	400/III/50	139	12000
BASIC XL 66	720	1080	140	12	400/III/50	198	18000
BASIC XL 66L	1080	720	140	12	400/III/50	176	18000
BASIC XL 99	1080	1080	140	18	400/III/50	269	26400

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



### accesorios

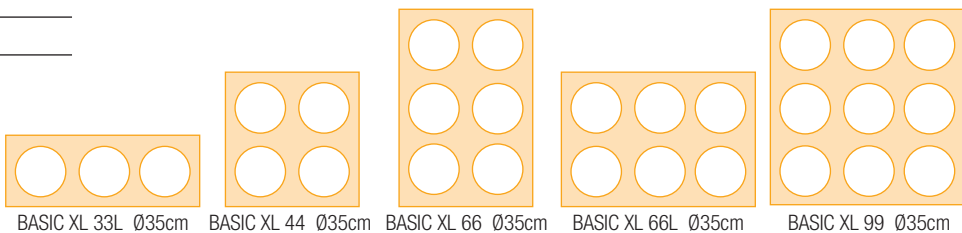
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S BASIC XL 33L	1305x489x860
S BASIC XL 44	1000x845x860
S BASIC XL 66	1003x1208x860
S BASIC XL 66L	1363x876x860
S BASIC XL 99	1363x1236x860



### 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 33L y 45°/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.