



HORNOS DE PIZZA

SERIE PIZZA - 2/40 - ELÉCTRICO

IDEAL PARA LA PEQUEÑA RESTAURACIÓN

Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes.

De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

- Diseño compacto.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna. (Según modelo).



PIZZA 2/40



 ELÉCTRICO



	PIZZA 2/40
Dimensiones ext. (LxPxH)	615 x 500 x 430 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	410 x 360 x 90 mm
Temperatura	50 - 320 °C
Nº pisos	2
Alimentación	230V-1P+N+T
Potencia	2,4 Kw
Resistencia superior	1 x 800 W
Resistencia intermedia	1 x 800 W
Resistencia inferior	1 x 800 W