



HORNOS DE PIZZA

SERIE PIZZA - 2/50 4D25 + 4D25 - ELÉCTRICO

IDEAL PARA LA PEQUEÑA RESTAURACIÓN

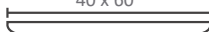
Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes.
De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.
Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

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



PIZZA 2/50 4D25+4D25 CRISTAL+LUZ

OPTIMIZADO PARA
40 x 60



 ELÉCTRICO



| | PIZZA 2/50 4D25+4D25 | PIZZA 2/50 4D25+4D25 C+L |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 915 x 690 x 530 mm | 915 x 690 x 530 mm |
| Dimensiones int. (LxPxH) | 620 x 500 x 120 mm | 620 x 500 x 120 mm |
| Temperatura | 45 - 450 °C | 45 - 450 °C |
| N° pisos | 2 | 2 |
| Alimentación | 230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T | 230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T |
| Potencia | 6 Kw | 6 Kw |
| Resistencia superior | 1 x 2.000 W | 1 x 2.000 W |
| Resistencia intermedia | 1 x 2.000 W | 1 x 2.000 W |
| Resistencia inferior | 1 x 2.000 W | 1 x 2.000 W |
| Mesa/Altura | Consular | |