



HORNOS DE PIZZA

SERIE PIZZA - 4D32-4D32/MEDIUM - ELÉCTRICO

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes.

De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

- Diseño compacto
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento en lana de roca evaporada
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz en cámara.
- Modelo **Medium**: Dimensiones externas reducidas en comparación al 4D32+4D32, con las mismas dimensiones internas



745
975
925

PIZZA 4D32+4D32



Ø 32



EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS



ELÉCTRICO

	PIZZA MEDIUM 4D32+4D32	PIZZA 4D32+ 4D32
Dimensiones ext. (LxPxH)	900 x 870 x 745 mm	975 x 925 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm
Temperatura	50 - 450 °C	50 - 450 °C
Nº pisos	2	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	9,4 Kw	9,4 Kw
Resistencia superior	2 x 2.350 W	2 x 2.350 W
Resistencia inferior	2 x 2.350 W	2 x 2.350 W
Mesa/Altura	Consultar	Consultar
Campana (sin motor)	Consultar	Consultar