



HORNOS DE PIZZA

SERIE PIZZA - 4D40 + 4D40 - ELÉCTRICO

MÁXIMA FLEXIBILIDAD

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.
- Las características técnicas los hacen una solución de alto perfil.
- **Serie apta para bandejas 400x600mm.**
- Simple e intuitivo.
- Cuadro de mandos intuitivo.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz en cámara.

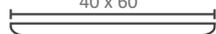


745
1100
1080

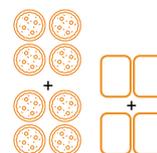
PIZZA 4D40+ 4D40



OPTIMIZADO PARA
40 x 60



EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS



ELÉCTRICO



	PIZZA 4D40+ 4D40
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.100 x 1.080 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	820 x 840 x 175 mm
Temperatura	50 - 450 °C
Nº pisos	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	13,8 Kw
Resistencia superior	6 x 1.150 W
Resistencia inferior	6 x 1.150 W
Mesa/Altura	Consultar
Campana (sin motor)	Consultar